

Universidade do Minho
Escola de Arquitectura

Nuno Filipe da Silva Veloso

Arquitetura do Vinho:

A adega e a paisagem vitivinícola do Alto Douro
Vinhateiro

Tese de Mestrado
Ramo do Conhecimento: Cultura Arquitetónica

Trabalho efectuado sob a orientação do
Professor Doutor Elisiário Miranda

DECLARAÇÃO

Nuno Filipe da Silva Veloso

nunoveloso9@gmail.com

B.I. nº 13255066

Tese de Mestrado:

Arquitetura do Vinho

A adega e a paisagem vitivinícola do Alto Douro Vinhateiro

Ramo do Conhecimento da Cultura Arquitetónica

, Orientado pelo Professor Doutor Elisiário Miranda

Outubro de 2013

É AUTORIZADA A REPRODUÇÃO INTEGRAL DESTA TESE/TRABALHO APENAS PARA EFEITOS DE INVESTIGAÇÃO, MEDIANTE DECLARAÇÃO ESCRITA DO INTERESSADO, QUE A TAL SE COMPROMETE.

Universidade do Minho, / /

AGRADECIMENTOS

Ao Professor Doutor Elisiário Miranda pela excelente orientação do presente trabalho.

À minha família que esteve sempre presente na minha vida.

À minha querida Mãe Rosária que foi, sem dúvida, a pessoa que me deu esta vitória. A ela devo a pessoa que sou e tudo o que conquistei. Obrigado a ela por ser a Mãe mais carinhosa e compreensível nos momentos altos e baixos durante toda a minha vida.

Às minhas irmãs Inês e Rita pelo carinho e apoio durante todo o meu percurso académico, com elas cresci e aprendi a ser uma melhor pessoa.

Aos meus tios Dino e Tuxa que estiveram sempre do meu lado em tempos difíceis e que me ajudaram a levantar do chão.

À minha prima Ana pela boa disposição e convívio durante estes anos.

À minha namorada Maria João que me acompanhou durante a elaboração de todo o trabalho. Obrigado a ela por todo o carinho e dedicação que tornaram possível a realização deste projeto e que me fez evoluir como melhor pessoa e arquiteto.

Aos meus amigos Fernando, João e Liana, por todo o vosso apoio e carinho. Com eles aprendi e evolui no decorrer da minha formação académica até à conclusão deste trabalho.

Muito Obrigado.

Dedico esta tese ao meu Pai Francisco:

Pai estarás sempre presente e estarás sempre a acompanhar-me em tudo na minha vida. Todo o teu amor e carinho, dedicação e paciência me levou sempre a acreditar que um dia iria conquistar os meus sonhos. Um deles já está concluído, oferecer-te o melhor presente que sempre ansiaste desde o meu primeiro dia na universidade. Dedico-te a ti este trabalho e esta minha conquista, sem TI nada disto teria sido alcançado. Agora começo uma nova etapa da minha vida e a tua sabedoria e todo o conhecimento que me transmitiste, estará sempre presente comigo.

Obrigado Pai.

RESUMO

O trabalho de investigação e projeto proposto consistiu na realização de uma adega e enoteca de Vinho do Porto inserida no Alto Douro Vinhateiro, mais concretamente na Aldeia de Cheires, Alijó.

Mediante o forte potencial turístico do lugar, foi sugerido um equipamento de produção vitivinícola que funcionasse de forma simbiótica com o turismo, procurando em simultâneo envolver o visitante no processo de vinificação.

Temos como objetivo fazer um estudo da caracterização do território onde é sugerido a implantação do projeto e da história do Vinho do Porto.

No âmbito da conceção do projeto da adega, foi necessário reconhecermos o processo de vinificação e analisarmos a arquitetura vernácula da Região Demarcada do Douro, mais especificamente as habitações e adegas tradicionais. Uma vez que foi sugerido o acréscimo de um programa turístico ao equipamento industrial vitivinícola, procurámos no presente trabalho de investigação e de projeto perceber os mecanismos e estratégias de desenvolvimento turístico que a região oferece.

Palavras-chave: Adega; Alto Douro Vinhateiro; Enoteca; Paisagem vitivinícola; Património Mundial; Xisto.

ABSTRACT

The project that is proposed consists in making a winery of Port and wine shop inserted in Alto Douro Vinhateiro, specifically in the village of Cheires, Alijó.

Trough the tourism potencial of the region, it was suggested a winery that works symbiotically with tourism, trying in simultaneously to involve the visitor in the winemaking process.

We intent to make a study of the characterization of the territory where it was suggested the implementation of the project and the history of Port Wine.

In order to design a winery, it was necessary to globe the entire winemaking process and analyze the traditional architecture of the Douro Region, more specifically housing and traditional wineries.

Since it is suggested the addition of a tourist program into a industrial building, we were able to study the mechanisms and strategies for tourism development in the wine country.

Key words: Alto Douro Wine Region; Cellar; Wine; Winemaking; Wine Shop, Winery; World Heritage; Shale stone.

LISTA DE ABREVIATURAS

ADV - Alto Douro Vinhateiro

IVDP - Instituto do Vinho do Porto

RDD - Região Demarcada do Douro

RVDP - Rota do Vinho do Porto

VDP - Vinho do Porto

PDM - Plano Diretor Municipal

EN 323-3 - Estrada Nacional 323, variante 3

ÍNDICE

INTRODUÇÃO.....	13
-----------------	----

PARTE I

A ADEGA E A PAISAGEM VITIVINÍCOLA DO ALTO DOURO VINHATEIRO

1. A REGIÃO DEMARCADA DO DOURO

1.1 Caracterização do território	17
1.2 A história do Vinho do Porto.....	19
1.3 Alto Douro: Património Mundial	23

2. A CULTURA DO VINHO

2.1 Vinho do Porto: Processo de vinificação.....	25
2.1.1 Vindima	25
2.1.2 Transporte	25
2.1.3 Receção.....	25
2.1.4 Desengace.....	26
2.1.5 Pisa ou Esmagamento	26
2.1.6 Maceração.....	26
2.1.7 Fermentação.....	26
2.1.8 Aguardentação ou Beneficiação.....	27
2.1.9 Prensagem	27
2.1.10 Trasfega.....	27
2.1.11 Lotação.....	27
2.1.12 Clarificação.....	27
2.1.13 Maturação	28
2.1.14 Engarrafamento	28

3. A PAISAGEM E A ARQUITETURA DO LUGAR

3.1 A paisagem vitivinícola do Cima Corgo.....	31
3.2 Xisto: a imagem e suporte do território.....	33
3.3 Arquitetura vernácula do Cima-Corgo.....	35

4. **ENOTURISMO**

4.1	Rota do Vinho do Porto	37
4.2	Aldeias vinhateiras	39
4.3	Enoteca / Museu do vinho do Porto	43
4.3.1	Quinta da Avesada	43
4.3.2	Museu do Douro	45
5.	ADEGAS CONTEMPORANEAS / ADEGAS DE AUTOR	
5.1	Quinta do Portal.....	47
5.2	Quinta do Vallado	49

PARTE II

PROJETO: ADEGA + ENOTECA NO ALTO DOURO VINHATEIRO

1.	O LUGAR	55
2.	CONCEITO	57
3.	ADEGA E ENOTECA	59
4.	PROGRAMA: 4 VOLUMES 4 FUNÇÕES	75
4.1	Volume A - Administração.....	75
4.2	Volume B - Adega/Caves de VDP.....	77
4.3	Volume C - Enoteca.....	81
4.4	Volume D - Engarrafamento/Armazém.....	85
5.	MÉTODO CONSTRUTIVO	87

INTRODUÇÃO

O presente trabalho refere-se a uma proposta de implantação de uma adega e enoteca vocacionadas mais concretamente para o Vinho do Porto.

O conceito do projeto reside na ligação simbiótica entre as duas principais e distintas funções que o equipamento sugerido comporta: produção vitivinícola e turismo.

No âmbito da conceção deste projeto, iremos analisar o território, a história e processo de vinificação do Vinho do Porto, bem como perceber as estratégias de desenvolvimento turístico e ainda investigar casos de estudo empregues na Região Demarcada do Douro.

O trabalho está organizado segundo duas partes distintas.

A parte I consiste na análise e estudo dos parâmetros imprescindíveis para a realização do projeto prático proposto.

O capítulo 1 da parte I aborda o estudo e análise do território, a história do Vinho do Porto e a conquista do título de Património da Humanidade atribuído pela UNESCO.

O capítulo 2 da parte I iremos analisar e perceber todo o processo de vinificação inerente ao Vinho do Porto.

O capítulo 3 da parte I consiste na interpretação do território, tanto a nível paisagístico, como arquitetónico. Ainda neste capítulo iremos analisar a imagem de suporte do território nomeadamente o xisto, presente nos socacos humanizados e na arquitetura vernacular que se estendem ao longo da região.

O capítulo 4 da parte I vai analisar o atual panorama turístico no contexto vitivinícola: o enoturismo. Iremos abordar a Rota do Vinho do Porto, as Aldeias Vinhateiras e equipamentos enoturísticos presentes na região.

O capítulo 5 da parte I fará a análise de dois casos de referência de adegas de vinificação que contemplam programas turísticos: Quinta do Portal e a Quinta do Vallado.

A Parte II consiste na apresentação do projeto proposto: Adega + Enoteca.

O capítulo 1 da parte II refere-se ao lugar onde é proposto o equipamento, na sub-região do Cima Corgo, mais concretamente na aldeia de Cheires, Alijó.

O capítulo 2 da parte II exhibe o conceito e as estratégias de implantação da Adega.

O capítulo 3 da parte II explica a ligação entre a adega e a enoteca

O capítulo 4 da parte II apresenta detalhadamente o conteúdo programático e a organização espacial dos distintos espaços propostos.

O capítulo 5, por último, expõe o método construtivo e pormenorização do presente projeto.

Em Anexo estarão apresentados os desenhos rigorosos da Adega + Enoteca com as escalas: 1/1000; 1/200; 1/100; 1/20; 1/5; 1/2; imagens do modelo 3D e maqueta à escala 1/200.

PARTE I

A ADEGA E A PAISAGEM VITIVINÍCOLA DO ALTO DOURO VINHATEIRO

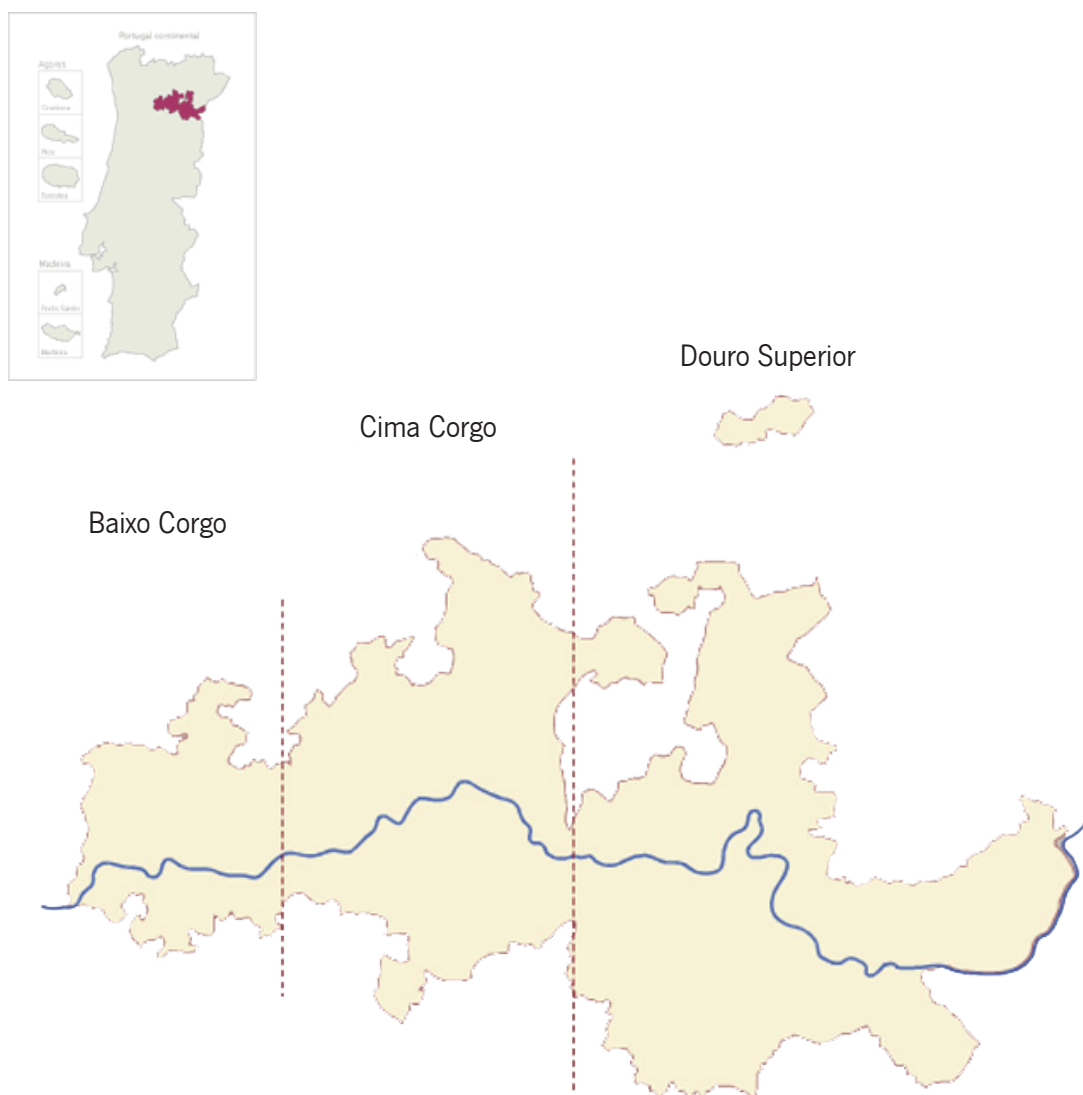


Figura 1. Região Demarcada do Douro

1. A REGIÃO DEMARCADA DO DOURO

1.1 Caracterização do território

A Região Demarcada do Douro situa-se no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do Douro, abrangendo uma área total de 250 000 hectares, sendo 45 000 hectares de vinhas que se estendem pelo rio Douro e nos respetivos afluentes, desde a serra do Marão e Montemuro até Barca de Alva na fronteira com a Espanha, a leste. A norte e a sul a região é delimitada por cotas entre os 500 e os 600 metros de altitude, uma vez que acima destas cotas, as temperaturas não permitem que as videiras obtenham a maturação precisa para a produção vinícola. Assim como se refere no manual de boas práticas vitícolas do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto “*registra-se ainda uma limitação a nível da origem pedológica dos solos, representada por inclusões de formação geológica granítica, com particular expressão pela sua extensão a que se estende desde Carrazeda de Ansiães até ao Cachão da Valeira, já a tocar o rio Douro. Neste caso, apesar dos valores das temperaturas serem favoráveis à plena maturação das uvas, é a natureza do solo que se revela fortemente limitativa para a obtenção de vinhos do Porto de nível qualitativo desejável. De facto, uma característica muito importante da Região Demarcada do Douro assenta nos seus solos serem de origem xistosa, com elevado grau de pedregosidade, à superfície e ao longo do seu perfil, o que, associado ao clima, orografia, castas e práticas culturais, confere uma personalidade única aos vinhos nela produzidos.*”¹

A RDD encontra-se dividida em três sub-regiões autenticamente distintas, tanto por fatores climáticos como por fatores socioeconómicos. Podemos ainda constatar que estas características vão condicionar o aproveitamento económico dos recursos naturais e das atividades aí desenvolvidas.

Nos seus primórdios, a cultura do vinho tinha mais expressão no Alto Douro, tal designação adotada pelos autores que se referiam às zonas a que hoje conhecemos por Baixo e o Cima corgo. A demarcação do território aconteceu devido a um acidente geológico (o monólito de granito existente no rio que acabava por ser uma barreira física que impedia a navegação e, por consequência, o transporte do vinho). Estas zonas eram notavelmente distintas: a cultura da vinha tinha o seu maior ímpeto no Alto Douro.

No reinado de D. Maria, com a remoção do monólito, a cultura do vinho expandiu-se para leste até à fronteira com a Espanha, originando a sub-região que conhecemos por Douro Superior.

1

IVDP [acedido a 5 de Março de 2013] Disponível na Internet: <http://www.ivdp.pt>.

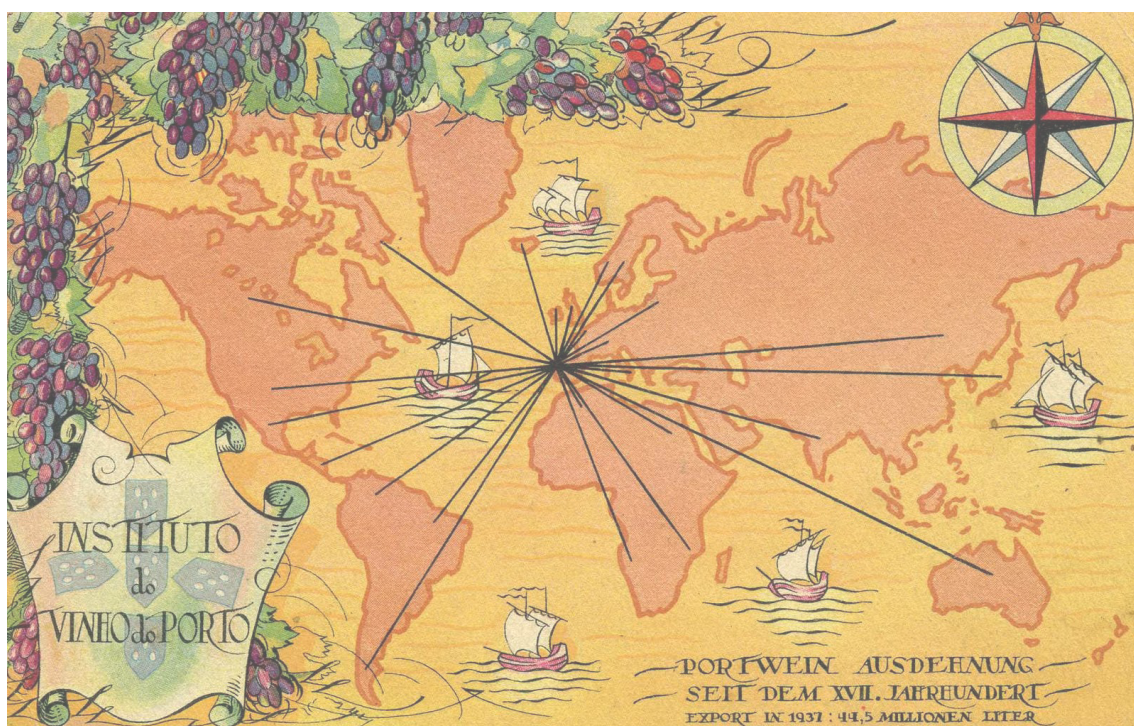


Figura 2. Mapa de exportação do VDP

1.2 A história do Vinho do Porto

Por toda a região duriense estão presentes espólios históricos, que remontam aos séculos III – IV, de lagares e vasilhames de vinho. Porém, a designação de Vinho do Porto, apenas emerge na segunda metade do século XVII, como resultado do desenvolvimento da viticultura duriense e do aumento da exportação de vinhos.

A origem e história do Vinho do Porto apresenta um longo percurso marcado por altos e baixos de crises políticas, económicas e sociais, que conduziram ao produto final que hoje conhecemos como o encorpado e aromático Vinho do Porto.

Em 1386, foi estabelecida uma aliança política, comercial e militar entre Portugal e Inglaterra, denominada Tratado de Windsor, concedendo a possibilidade de os comerciantes do outro país residirem no seu território e comercializarem em igualdade como os habitantes locais.

Assim, decorrente desta situação, na segunda metade do Século XV houve uma grande produção e exportação de vinho português para Inglaterra, do então denominado vinho “*tinto de Portugal*”, leve e ácido, cultivado na proximidade do Minho.

Devido aos conflitos políticos entre França e Inglaterra, este último país optou por aumentar os impostos sobre os vinhos franceses e proibiu posteriormente a sua importação, o que por paradoxalmente, conduziu a uma maior procura do vinho português. Os comerciantes apercebendo-se que as características do vinho produzido no Minho não correspondiam às apreciadas pelos ingleses. Assim procuraram produzir um vinho mais robusto e encorpado, que apenas seria conseguido se fosse produzido nas encostas do Alto Douro. Isto levou a uma expansão da viticultura duriense para satisfazer as novas exigências do mercado.

No seguimento destes acontecimentos e, por questões de mobilidade, o vinho começou a ser exportado pelas embarcações existentes na cidade portuária do Porto, motivo pelo qual passou a ser conhecido como Vinho do Porto.

Em 1703 o Tratado de Methuen determinou a diminuição de impostos sobre o Vinho do Porto, aumentando, assim o incentivo para a sua comercialização e consequente exportação. Iniciou-se um período de grande prosperidade que perdurou até 1750, uma vez que nesta década a procura escasseou, as exportações estagnaram, mas a produção vinhateira manteve-se, causando um excesso produção.

Perante esta crise comercial, em 1756, Marquês de Pombal determinou o controlo estatal sobre o comércio de Vinho do Porto, pela empresa Companhia Geral da Agricultura das vinhas do Alto

Douro, de forma a assegurar a qualidade do vinho bem como atingir um equilíbrio entre a produção e o comércio.

Determinou, igualmente, a delimitação das áreas vitivinícolas através de 335 pilares de pedra, conhecidos como os marcos pombalinos ou Feitoria, onde eram cultivados os melhores vinhos que seriam exportados a preços mais elevados, sendo estes denominados por “*vinhos de feitoria*” ou vinho fino. Os vinhos, com uma qualidade mais modesta, apenas poderiam ser comercializados a nível interno, sendo intitulados de “*vinhos de ramo*”.

O Marquês de Pombal foi um visionário do conceito de Denominação da Origem Controlada uma vez que estas medidas estiveram na origem da legislação dos dias de hoje.

A segunda metade do século XVIII deu início a práticas que levaram à transformação do Vinho do Porto tal como o conhecemos atualmente.

Nesta época iniciou-se a fortificação do vinho, isto é, a adição de aguardente no início da sua fermentação, transformando-o assim num vinho mais doce, forte e aromático. Este processo tornou-se prática comum e aceite apenas no século XIX.

No final da década de 1880, alguns viticultores importaram da América do Norte videiras de castas indígenas, sem terem conhecimento de que estas eram portadoras de pequenos insetos que se tornaram parasitas para as vinhas europeias levando-as à sua morte. Em 1868 este surto, denominado de filoxera, destrói as melhores vinhas de Vinho do Porto da região. Consequentemente o Vinho do Porto escasseou causando um aumento do seu valor.

Só na última década do século XIX a prosperidade regressou ao comércio do Vinho do Porto com a gradual recuperação das vinhas. Em 1926 foi criado o Entrepasto de Vila Nova de Gaia que funcionou como prolongamento da região vitivinícola, o local onde ficariam situados todos os armazéns de envelhecimento.

Na década de 1930, surgiram algumas inovações como o primeiro Vinho do Porto branco seco e a criação do Instituto de Vinho do Porto, sendo este responsável pela regulamentação e fiscalização do Vinho do Porto. Assim em 1932 começa-se a organizar “*Grémios da Lavoura, com representação dos Sindicatos locais, constituídos pelos proprietários cabeças - de - casal. Por seu turno, os Grémios Concelhios passariam a associar-se na Federação Sindical dos Viticultores da Região do Douro - Casa do Douro, organismo encarregado de proteger e disciplinar a produção. Regulamentação posterior (decreto de 30 de Abril de 1940) atribui-lhe poderes para elaborar a atualização do cadastro, distribuir o benefício, fornecer aguardente aos produtores, fiscalizar o vinho na região demarcada e conceder as guias para os vinhos a ser transportados para o Entrepasto de Gaia.*”²

Surge em 1933, uma associação responsável pelo sector comercial de forma a zelar pela disciplina do comércio, o Grémio dos Exportadores do Vinho do Porto.

Estes dois organismos, Casa do Douro e Grémio dos Exportadores do Vinho do Porto, passam a ser coordenados pelo Instituto do Vinho do Porto que apresenta, ainda, competências de fiscalização, propaganda do produto, estudo e promoção da qualidade.

Após 1974, a organização corporativa é extinta e o Grémio dos Exportadores deu lugar à Associação dos Exportadores do Vinho do Porto, que passou a posteriormente e designar-se de Associação das Empresas de Vinho do Porto.

Em 1986, surge a Associação de Produtores Engarrafadores de Vinho do Porto que apresenta como objetivo a exportação direta, a partir das quintas do Douro, em nome dos respetivos produtores.



Figura 3. Marco Pombalino no ADV



Figura 4. Paisagem da RDD

1.3 Alto Douro: Património Mundial

O Alto Douro Vinhateiro situado no nordeste de Portugal é possuidor de uma paisagem única, com beleza singular que apresenta características ímpares. Desde um solo xistoso e acidentado com grandes diferenciações altimétricas, associado a características climáticas e morfológicas agregados à construção de pequenos templos e capelas em locais de culto, confere-lhe cenários paisagísticos surpreendentes.

Aliado à sua identidade paisagística é de referenciar a identidade cultural social e económica da região onde predomina com maior intensidade a cultura da vinha, ao mesmo tempo, detentora de diferentes formas e técnicas de plantio que foram evoluindo ao longo dos tempos.

Em Dezembro de 2001, o ADV, ou mais propriamente 13 concelhos da região, foram classificados pela UNESCO como Património da Humanidade, seguindo determinados critérios:

“A região do Alto Douro ser produtora de vinho á quase 200 anos sendo a sua paisagem moldada á atividade humana.

As características da paisagem do Alto Douro são representativas das atividades relacionadas com a vitivinicultura, desde as suas aldeias vinhateiras, ás capelas e igrejas.

A paisagem cultural do Alto Douro é um maravilhoso exemplo da produção de vinho da região, refletindo a evolução da atividade humana ao longo do tempo.”³

Os 13 concelhos que abrangem a zona distinguida pela UNESCO são: Alijó, Armamar, Carrazeda de Ansiães, Lamego, Mesão Frio, Peso da Régua, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, São João da Pesqueira, Tabuaço, Torre de Moncorvo, Vila Nova de Foz Côa e Vila Real. Estendendo-se ao longo das encostas do rio Douro e dos seus afluentes, Varosa, Corgo, Távora, Torto e Pinhão.

Citando António Barreto, *“No Douro os homens desfizeram a pedra, fabricaram a terra, levantaram muros, construíram milhares de quilómetros de socalcos, serra acima, vale adentro,..., saltaram os rios, procuraram água e marcaram sítios para viver. Plantaram, enxertaram, podaram as vides, colheram as uvas, pisaram, trasfegaram, transportaram, fizeram o vinho(...). E o vinho fez uma região, fez os solares, as quintas e os casebres. Fez os lagares e os cardenhos; as pipas e os rabelos; os ricos e os pobres. Nada de importante, no Douro, é independente do vinho.”⁴*

3 Traduzido pelo autor de UNESCO World Heritage Center [acedido a 8 de Abril de 2013] disponível na internet: <http://whc.unesco.org>
4 Alto Douro Vinhateiro [acedido a 8 de Abril de 2013] disponível na internet: <http://www.naturlink.sapo.pt>

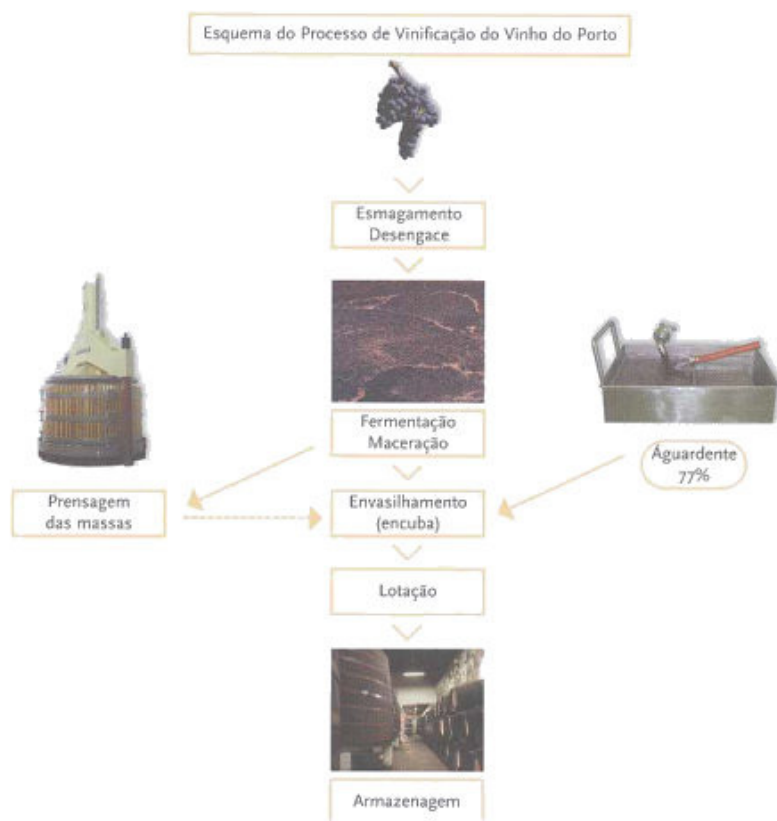


Figura 5. Processo de vinificação

2. A CULTURA DO VINHO

O Vinho do Porto apresenta características peculiares e únicas, sendo um vinho licoroso, encorpado e aromático. Particularidades estas que são conferidas pelo processo de vinificação divergente do processo do vinho comum, nomeadamente pelo tempo diminuto da fase da fermentação e pela adição de aguardente, o que confere uma elevada graduação alcoólica resultando num vinho mais robusto e encorpado.

O processo de vinificação engloba diversas etapas: vindima, transporte, receção, desengace, pisa, maceração, fermentação, aguardentação, prensagem, trasfega, maturação, lotação, clarificação e engarrafamento.

2.1 Vinho do Porto: Processo de vinificação

2.1.1 Vindima

A vindima é realizada em diferentes meses de acordo com a localização geográfica das vinhas, isto é, na região do Douro Superior esta, normalmente, é realizada em Agosto, no Cima Corgo em Setembro e na região do Baixo Corgo a vindima é realizada, por norma, em Outubro. Sendo estes períodos determinados por as uvas se encontrarem maduras, isto é, com a cor, acidez, peso e açúcar desejados. É um processo que requer algum cuidado, motivo pelo qual deve ser realizado manualmente.

2.1.2 Transporte

Posteriormente é realizado o transporte das uvas, em caixas de madeira ou tinas de inox, para a adega, sendo necessário que estas não fiquem esmagadas ou pisadas, por risco de iniciar o processo de fermentação e inutiliza-las para a produção do vinho.

2.1.3 Receção

Na adega as uvas são avaliadas para garantir a sua integridade e arremessadas no tegão da receção.

2.1.4 Desengace

É necessário separar os bagos de uvas das partes lenhosas do cacho ou canganho, sendo este o processo de desengace.

2.1.5 Pisa ou Esmagamento

Posteriormente os bagos de uvas são colocados em lagares, que são tanques de pedra abertos com uma altura aproximada de sessenta centímetros, ou cubas de inox, onde são esmagadas de forma a romper a película da uva e libertar o seu sumo, denominado de mosto. Na região do Douro é tradição as uvas serem esmagadas pela pisa humana. No entanto, nos dias de hoje, a maior parte das adegas utilizam modelos mecânicos, que permitem associar a qualidade à rentabilidade.

2.1.6 Maceração

A maceração pré-fermentativa é sempre opcional e tem como objetivo dissolver, os componentes das películas no mosto através do contacto entre ambos, pois nas películas estão os componentes ligados à cor e ao aroma. Pretendemos enriquecer o mosto nestes constituintes. A maceração pré-fermentativa faz-se antes de se iniciar a fermentação alcoólica, pois após o aparecimento do álcool os fenómenos enzimáticos responsáveis por este enriquecimento deixam de estar ativos e, a partir daí, a extração destes componentes passa a ser feita por dissolução no álcool que se vai formando. Esta maceração pode ser feita a frio ou a quente.

Para os Vinhos do Porto brancos, em que se pretende preservar a cor branca pálida e os aromas frescos, reduz-se o tempo de maceração.

É de referir que o mosto deve estar em movimento e em contato com as películas da uva: este processo denomina-se por maceração.

2.1.7 Fermentação

Após o esmagamento o sumo da uva começa a fermentar inicia-se um conjunto de reações bio-químicas desencadeadas por leveduras que decompõe o açúcar existente na uva, como a frutose e glicose, transformando-o principalmente em etanol e dióxido de carbono.

A fermentação exige rigor com a temperatura, que ronda em norma 28 °C e termina quando o açúcar não fermentado confere a doçura pretendida ao vinho.

Na obtenção de Vinho do Porto esta fase de fermentação é necessariamente curta com uma duração de três, quatro dias, uma vez que é interrompida de forma precoce pela adição de aguardente.

2.1.8 Aguardentação ou Beneficiação

Quando o mosto é separado das partes sólidas e adicionado aguardente, processo de aguardentação ou beneficiação, termina a fermentação. A aguardentação controla o nível final de doçura do vinho, conferindo o aroma intenso que lhe é característico e melhora a estabilidade deste. *“Através da tapa obtêm-se vinhos com elevado teor alcoólico e em açúcar, que varia entre as menos de 40 g / L nos extra-secos até às mais de 130 g / L nos muito doces.”*⁵

Nesta citação refere-se a importância da escolha de aguardente a ser aplicada uma vez que a sua composição bem como o seu potencial aromático são primordiais para um Vinho do Porto de qualidade.

2.1.9 Prensagem

As partes sólidas que foram anteriormente separadas do mosto são prensadas e misturam sedimento. Os vinhos originados da prensagem apresentam uma cor mais forte, com aroma mais intenso e ricos em taninos e em polissacarídeos. Sendo por isso muitas vezes adicionados a outros vinhos de forma a conferir estrutura e volume.

Quando utilizadas prensas verticais ou pneumáticas é passível de se extrair um determinado volume de vinho com características semelhantes aos vinhos de gota ou lágrima.

2.1.10 Trasfega

Na trasfega, o vinho é depositado em novos recipientes, os balseiros de repouso, para se separar das partículas não desejadas, arejar e ganhar sabor. Nos primeiros dois anos os vinhos passam por numerosas trasfegas, cuja intensidade e número variam de acordo com as características que se pretendem adquirir.

2.1.11 Lotação

Segue-se a lotação em cubas, nas quais se misturam pequenas quantidades de diferentes vinhos, isto é, de diferentes prensagens e de várias fermentações, de forma a adquirir vinhos com características e qualidades únicas e desejadas relativamente à cor, sabor, odor e textura.

2.1.12 Clarificação

Na clarificação os vinhos mais jovens são refrigerados a cerca de 8 °C / 10 °C de forma a eliminar as partículas que turvam o vinho. Uma vez que os vinhos permanecem nas cubas de madeira, é necessário uma ligeira filtração apenas nos vinhos envelhecidos.

2.1.13 Maturação

Finalmente com o armazenamento e posterior envelhecimento ou maturação, em recipientes de madeira, é conferida a identidade ao Vinho do Porto sendo este orientado de acordo com o tipo que se pretende obter, surgindo assim a denominação de Vinho do Porto Ruby ou Tawny.

Para obtenção de um Vinho do Porto com tonalidades vermelhas – violetas, sabor e aroma predominante a frutos vermelhos, frutos pretos e florais no caso do Ruby segue-se um envelhecimento redutor, no máximo de três anos em toneis de grande volume. De forma a conferir um aroma mais próximo dos frutos secos, das especiarias e com tonalidades mais alouradas como é o caso do Tawny, é necessário um envelhecimento oxidativo, permanecendo em estágio cerca de seis anos em barricas de carvalho de pequeno volume.

Podemos ainda mencionar os vinhos denominados de Vintage, que resultam dos melhores lotes de vinhos produzidos num ano considerado excecional. Neste caso o amadurecimento é realizado toneis de grande capacidade, variando entre 580 a 620 litros para um estágio de dois, três anos. No caso do Vinho Late Bottle Vintage o amadurecimento dura quatro, seis anos. Os Vinhos do Porto branco, são igualmente lotados, mas são mais característicos pelo seu grau de doçura e envelhecem em condições oxidativas.

2.1.14 Engarrafamento

Após este tempo predefinido de estágio, os vinhos são engarrafados e rotulados para serem comercializados.



Figura 6. Tonéis de maturação



Figura 7. Alijó Cima Corgo

3. A PAISAGEM E A ARQUITETURA DO LUGAR

3.1 A paisagem vitivinícola do Cima Corgo

Antigamente o Alto Douro era uma designação utilizada que englobava o Baixo e Cima Corgo.

A separação do Alto Douro do Douro Superior, na zona do Cachão da Valeira, era demarcada naturalmente por um monólito de gratino que existia no rio impedindo a sua navegação. Posteriormente, no reinado de D. Maria foi realizada a remoção desse bloco de granito o que permitiu uma navegação pelo rio e expansão da cultura do vinho mais para leste. Somente em 1936, após uma reforma administrativa, a região do Alto Douro foi subdividida e passou a denominar-se Baixo Corgo e Cima Corgo, permitindo assim uma distinção dos vinhos produzidos nestas duas regiões.

Assim o ADV encontra-se dividido, atualmente em três regiões: Douro Superior, Cima Corgo e Alto Corgo, diferentes não só pela sua localização geográfica, mas consequentemente pelos fatores climáticos e socioeconómicos.

Iremos abordar pormenorizadamente as características do Cima Corgo, pertinente para o trabalho presente. Cima Corgo apoia-se no Baixo Corgo e estende-se para oeste até Cachão de Valeira albergando o concelho de Alijó, do distrito de Vila Real; os concelhos de São João de Pesqueira e Tabuaço, pertencentes ao distrito de Viseu; e Vila Nova de Foz Coa, do distrito de Guarda.

Na paisagem do Cima Corgo as encostas apresentam um relevo acidentado e os vales dos rios tornam-se profundos com formações geológicas essencialmente xistosas, o que torna as condições do solo mais agrestes e rudes.

O clima, do tipo mediterrânico, é mais seco, sendo que a precipitação varia com regularidade ao longo de todo o ano, apresentando maiores valores em Dezembro e Janeiro. Nos meses menos chuvosos, Julho e Agosto, a precipitação pode atingir 6.9 mm, nomeadamente em Murça. Apresenta ainda temperaturas médias anuais que podem variar entre 11.8 e 16.5 °C.⁶

O conjunto de todas estas características tem como consequência uma área vinhateira diminuta, apresentando maioritariamente a vinha armada em socalcos pós-filoxéricos e vinha ao alto. Dos 95 000 hectares que constituem esta zona *“...a vinha actual não ultrapassa os 17,9% dessa área, contribuindo com 32% da superfície total da Região. As produções unitárias são pequenas, mas em geral de alta qualidade. O Cima Corgo é o berço dos grandes “tawnies” e “vintages.”*⁷

6 IVDP [acedido a 5 de Março de 2013] Disponível na internet: <http://www.ivdp.pt>.

7 A Região Demarcada mais antiga do Mundo [acedido a 10 de março de 2013] disponível na Internet <http://edigaspar.tripoz.com>



Figura 8. Socalcos do ADV

3.2 Xisto: a imagem e suporte do território.

Quase toda a região do ADV situa-se no complexo xisto-grauváquico pré-câmbrico, ou seja, fundamentalmente composto por xisto embora em algumas zonas, nomeadas de transição, sejam de granito.

Estes solos são difíceis de trabalhar motivo pelo qual houve necessidade da ação do Homem, para desagregar a rocha denominando-se antrossolo.

Assim sendo a paisagem fica marcada pelo uso de elementos de xisto, as vinhas com porte baixo eram plantadas em fileiras e aramadas a esteios de xisto. As extremidades das fileiras por sua vez eram fixas por arriostas, que são pedaços de pedras de xisto que ficam enterrados no solo.

Pela forte inclinação do terreno surgiu a necessidade de estruturar a plantação de vinhas em socalcos. Estes são suportados tradicionalmente por vastos muros de xisto com uma altura aproximada de um a dois metros, denominados de calços, que permitem igualmente evitar a erosão e criaram anfiteatros ao longo das encostas.

A comunicação entre os socalcos é realizada por rampas calcetadas com lajes de xisto ou escadas que podem ser embutidas no muro ou formadas pela colocação de lajes salientes e transversais à parede

Estes muros são uma marca característica da paisagem duriense, pela sua extensão e pela mes-
tria da sua construção.



Figura 9. Casa típica em xisto

3.3 Arquitetura vernácula do Cima Corgo

Encontramos na RDD diversas aplicações do xisto, não só nos socacos de todo o território, como em habitações, calçadas, moinhos, azenhas, pontes, lagares e adegas.

Nas casas típicas o xisto é aplicado nas paredes, escadas e em muitas situações nas coberturas, uma vez que os solos da sub-região do Cima Corgo são riquíssimos em xisto. Era então utilizado ao máximo como material de construção.

Habitualmente as tipologias das casas tradicionais seguem a forma geométrica quadrada ou retangular com dois ou três pisos. Uma vez que são inseridas em terrenos bastante acidentados, o primeiro piso é subterrado numa das fachadas. As paredes exteriores são enterradas cerca de 60cm de profundidade para fazer as fundações, ainda com mesmo material.

É na adega que é realizado o armazenamento do vinho. Tendo em consideração que o Vinho do Porto permanece em estágio, a adega deve respeitar determinados critérios que respeitem a conservação do mesmo.

Um dos primeiros critérios relaciona-se com a manutenção da temperatura, idealmente próxima dos 14 °C. Daí resulta a necessidade da adega ser, primordialmente, localizada no subsolo, se estiver localizada no piso térreo, tendo uma entrada esta deverá estar virada para norte de forma a evitar o calor excessivo e os ventos fortes. Se tal não for possível é aconselhável a existência de árvores que suavizem as temperaturas.

Outro cuidado será com o arejamento do vinho, para tal a adega deverá ter um pé direito mais elevado, com frestas estreitas no alto das paredes para minimizar a iluminação.

Os toneis não devem assentar diretamente sobre o chão de forma a evitar o seu apodrecimento, mas sim colocá-los sobre canteiros de pedra ou madeira.



Figura 10. Rota do VDP

4. ENOTURISMO

4.1 Rota do Vinho do Porto

O enoturismo, é um segmento da atividade turística concentrado na cultura do vinho, modificado também nas vertentes ambientais, culturais e gastronómicas das regiões, citando Valduga⁸ *“o enoturista é um sujeito que partiu para a descoberta de produtos de determinada região vinícola, ou em busca de aprofundar os seus conhecimentos sobre as famílias produtoras e sobre as próprias colheitas, partindo com o objetivo de comprar vinhos, aprender, apreciar as paisagens, ou na busca de outras especificidades únicas das regiões vinícolas.”*

Assim, a RDD, com as suas características ímpares, combina a beleza do rio Douro que serpenteia por paisagens em socalcos, com a ação remota e contínua do Homem, desenvolvida pela necessidade de adaptar as necessidades de cultivo à região, o que criou uma relação íntima entre a atividade humana com a natureza, numa harmonização do ecossistema.

É nesta região histórica que surge então, em 1996, a RDVP, criada pela União Europeia, definida por pontos de interesse ligados à cultura do vinho, englobando quintas, adegas, caves e restaurantes. A maioria das quintas do Douro dispõem de inúmeros serviços como alojamento e restauração. O ponto fulcral de atração turística consiste na participação dos visitantes no processo vitivinícola, de forma a conhecer as suas etapas, estabelecer contato com os produtores, realizar prova de vinhos e a sua respetiva aquisição. Esta região ainda apresenta uma variada oferta de edifícios de relevante interesse vernacular, museus e enotecas.

Devido à sua extensa dimensão, a RVP é dividida em três frações: Douro Superior, Cima Corgo e Baixo Corgo.

O Douro Superior compreende os concelhos de Figueira de Castelo Rodrigo, Mêda, Vila Nova de Foz Coa, Freixo de Espada à Cinta, Torre de Moncorvo, Carrazeda de Ansiães e Vila Flor.

8 Valduga, V. (2008). O Processo de desenvolvimento do enoturismo no Vale dos Vinhedos –RS. ANPTUR -V Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo(pp. 20-34). Belo Horizonte



Figura 11. Aldeia Vinhateira de Favaios, Alijó

4.2 Aldeias vinhateiras

Para serem incluídas na lista de Património Mundial as aldeias vinhateiras devem possuir algumas características particulares como apresentar uma obra prima de um génio criativo humano e ser testemunho duma tradição cultural de uma civilização viva.

Nas encostas do Douro surgem seis aldeias que se destacam como aldeias vitivinícolas, da região, pela sua paisagem vinhateira que engloba diversas vertentes culturais e gastronómicas que oferecendo singulares experiências etnográficas. São as seguintes: Barcos, Favaios, Provesende, Salzedas, Trevões e Ucanha.

A rede de aldeias vinhateiras foi apresentada em 2001, com o objetivo promover uma gestão e dinamização socioeconómica e minorar o êxodo rural, fomentando a permanência da população no local e divulgando o seu potencial turístico, nomeadamente no enoturismo. Estas localidades estão, ainda, sujeitas a um programa de requalificação que visa proteger e reabilitar os espaços urbanos e paisagísticos.

Segue-se uma breve apresentação de cada uma das aldeias em termos gerais.

No concelho de Alijó situa-se a aldeia de Favaios, com a existência do Museu do Pão e do Vinho, destacando a importância destes dois produtos locais, o pão caseiro e o vinho Moscatel. Apresenta uma perspetiva histórica que remonta à invasão romana, 218 a. C. e pressupõe-se que a origem do seu nome deriva do nome Flávios da Dinastia romana Flávia. Apresenta ainda uma riqueza cultural vigente pelas ruínas das muralhas que contam o tempo em que as populações viviam nas aldeias fortificadas.

No concelho de Tabuaço, situa-se a freguesia de Barcos, banhada pelo rio Távua. Rica pela sua história e cultura uma vez que se pressupõe que aí tenha surgido o primeiro mosteiro da Região do Alto Douro, no século XIII, dedicado a Santo Aleixo. Ao longo da extensão desta freguesia encontram-se pequenas quintas dedicadas à produção vinícola como a Quinta do Serro, narrada no conto “*O Cerro*”, na obra “*Mulheres da Beira*” de Abel Botelho.

A terceira aldeia a ser abordada será a de Provesende, localizada no concelho de Sabrosa sendo uma das aldeias mais antigas do reino Português. Conhecida pelo templo de Santa Marinha, cuja origem remonta ao século IV ou V. É de realçar o nome de Joaquim Pinheiro de Azevedo Leite Pereira, natural desta aldeia, começou a combater a praga causadora da devastação das vinhas do Douro, sendo o pioneiro na introdução em Portugal do uso da videira americana como porta-enxerto travando assim a praga emergente.

Trevões, uma aldeia do concelho de São João da Pesqueira, apresenta uma grande conotação religiosa, patente na existência de várias capelas e ermidas, bem como nos rituais e tradições religiosas. Foi elevada a Paróquia no século XIII, tendo como padroeira Santa Marinha cuja Igreja Matriz foi classificada como Monumento Nacional. Apresenta grande diversidade de fauna e flora, com uma agricultura que aposta não só na produção de vinho mas também de azeite, vários produtos hortícolas, frutas, além das madeiras provenientes do eucalipto e pinheiro. Dispõe ainda como modalidade desportiva, a caça, nomeadamente de javali.

De salientar o seu Museu Etnográfico, representativo das tradições e memórias do povo e da sua evolução na vida quotidiana.

No concelho de Tarouca são duas as freguesias pertencentes à rede de aldeias vitivinícolas, a de Salzedas e de Ucanha.

Os primeiros povos a povoar Ucanha foram os romanos, que tiraram partido dos solos férteis, devido ao seu limite com o rio Varosa, e deixaram a sua marca arquitetónica numa torre quadrada com túnel abobado, transparecendo a ostentação senhorial. Foi ainda terra natal do mestre e investigador José Leite Vasconcelos.⁹

Salzedas é banhada pelo rio Torno e revela a presença dos monges de Cister, responsáveis por um grande desenvolvimento agrícola da região, com a existência de um dos mais emblemáticos mosteiros de Portugal.

Apesar das particularidades históricas, culturais, vertentes gastronómicas ou atividades desenvolvidas, todas estas aldeias propiciam ao visitante o contacto com a natureza natural e paisagística, conduzindo o turista por épocas remotas de património edificado ou em ruínas e partilham um ponto comum, a cultura do vinho.

Situado, ainda, no concelho de Alijó, na freguesia de Sanfins do Douro encontra-se a aldeia de Cheires. Esta aldeia, essencialmente rural de gentes que trabalham as terras e cultivam bens agrícolas de consumo têm como principal riqueza a produção de Vinho do Porto. Zona de culto religioso, com o Santuário de Nossas Senhora da Piedade, cultural com a presença do Museu Maurício Penha e histórico com vestígios romanos de Rio de Moinhos e da ponte romana, constitui um ponto de interesse turístico.

Agregado a estes aspetos, e não de menor importância, é de referir a identidade gastronómica com as bolas de carne e os seus enchidos tradicionais. Tentaremos com a proposta em seguida apresentada que esta aldeia seja elevada a aldeia vinhateira, pertencente à Rota das Aldeias Vinhateiras.

⁹ José Leite Vasconcelos era médico, etnógrafo, arqueólogo, filólogo, museólogo e professor universitário e deixou para a humanidade um conjunto de obras literárias de grande relevo nacional e internacional.



Figura 12. Enoteca da Quinta da Avesada

4.3 Enoteca / Museu do vindo do Porto

4.3.1 Quinta da Avessada

A Quinta da Avessada, situa-se na aldeia de Favaio, no concelho de Alijó, no distrito de Vila Real.

Esta quinta constitui um ponto de referência pela sua ideologia de museu interativo permitindo uma experiência etnográfica, com uma descrição dos costumes e tradições das populações do ADV, concedendo aos visitantes uma perspetiva histórica, socioeconómica e da expressão cultural da cultura do vinho.

A quinta engloba visitas guiadas, incluindo visitas noturnas, provas de vinho interativas, permitindo vivenciar memórias fotográficas e representações etnográficas do processo vitivinícola.

Para tal efeito possui um armazém de construção secular com características durienses, que permite a recriação das épocas de forma a retratar a evolução histórica das atividades de vida diária, englobando os usos e costumes que a zona do Alto Douro albergou e alberga.

Para finalizar, permite a degustação dos vinhos generosos produzidos na RDD, de forma a apreciá-los e saber distingui-los.

Segundo descrição do arquiteto da Câmara Municipal de Valpaços, Bruno Salvador, a Enoteca da Quinta da Avessada, que data de 1923 *“goza da presença de uma paisagem humanizada única, de valor pitoresco e patrimonial. A denúncia do silêncio, do sossego e do conforto, são a sua mais valia, pontualmente enriquecida por fabulosas quintas vinhateiras. É esta característica que determina, entre outros aspectos, a riqueza deste “pedaço de terra”, que “cultiva” momentos de aprazível calma e tranquilidade.”*¹⁰

10 Enoteca – Quinta da Avessada [acedido a 7 Março de 2013]. Disponível na Internet: [http:// www.enotecadouro.com](http://www.enotecadouro.com)



Figura 13. Museu do Douro, Régua

4.3.2 Museu do Douro

O Museu do Douro, localizado no Peso da Régua, foi criado para funcionar como museu de território, polivalente com vários núcleos cuja missão é de *“reunir, conservar, identificar e divulgar o vastíssimo património museológico e documental disperso pela região, devendo constituir um instrumento ao serviço do desenvolvimento sociocultural de região demarcada do douro.”*¹¹

É de referir que compete ao Museu do Douro a função de Arquivo Histórico e Centro de Investigação da vitivinicultura duriense.

Assim sendo este local tem disposto e descrito diversos objetos representativos da identidade cultural e da sua evolução histórica bem como perspetivas espirituais e religiosas da zona. Descrevendo a evolução ao longo das épocas e dos tempos da região do Douro, e como não poderia deixar de ser recai, maioritariamente, sobre os elementos associados à viticultura duriense, como atividade principal.

Apresenta uma vertente didática com atividades criativas para a participação de diferentes públicos alvo, desde crianças e jovens com projetos com escolas, percursos pedestres e visitas guiadas às exposições.

¹¹ Museu do Douro [acedido a 15 de Março de 2013]. Disponível na Internet: [http:// www.museudodouro.pt](http://www.museudodouro.pt)



Figura 14. Quinta do Portal, Celeirós do Douro



Figura 15. Caves de maturação, Quinta do Portal

5. ADEGAS CONTEMPORANEAS / ADEGAS DE AUTOR

5.1 Quinta do Portal

A Quinta do Portal situa-se em Celeirós do Douro, Sabrosa, implantada no vale do rio Pinhão, sendo distintiva pois proporciona um local de estágio e de envelhecimento de vinhos. Para tal foi construído um novo armazém inaugurado em Outubro de 2010, projetado pelo arquiteto Siza Vieira. Este edifício construído de raiz, apresenta uma forma alongada com uma dimensão de 80 metros de largura e 375 metros de comprimento, adaptando-se à modelação do terreno, possui, assim, uma área de implantação de 2.050 m² e uma área de construção de 4.722 m².

É composto por quatro pisos. Dois dedicados ao armazenamento do vinho, sendo que um encontra-se no subsolo. O nível superior, com um destaque volumétrico, dedica-se ao enoturismo com sala para as provas de vinho e restauração evidenciando um terraço panorâmico onde poderão ser observadas todas as etapas da produção de vinho.

O edifício é revestido externamente com pedra de xisto, cortiça e capoto, sendo os primeiros típicos do Douro, privilegiando a interação e harmonização paisagística.

Na zona interior, destinada às caves, as paredes e lajes são em betão e o pavimento em resina epoxy. Já nas restantes áreas dominam o estuque no teto, a madeira em pavimentos e azulejo e mármore nas zonas de água.

*“O armazém de estágio e envelhecimento de Vinhos da Quinta do Portal insere-se num complexo anteriormente construído, uma unidade agrícola que domina e é dominada pela paisagem – vinha a perder de vista. É incontestável que no essencial e quando se mantém activa, a agricultura faz a paisagem. É essa a razão primeira da beleza do Douro. É por natureza um edifício disciplinado. São as próprias necessidades funcionais, espaciais e térmicas que lhe determinam a expressão. Surge isolado no espaço: disciplina extensível ao território.”*¹²

Em Abril de 2011 este projeto da autoria de Siza Vieira ganhou o Prémio de Arquitetura do Douro em que o júri considerou que a Quinta do Portal *“tem um perfil deslumbrante com um toque de arquitetura contemporânea, estando muito bem integrado no cenário do vale do Douro.”*¹³

¹² Citado por Álvaro Siza [acedido a 18 de Março de 2013]. Disponível na internet: <http://www.quintadoportal.com>

¹³ Armazém da Quinta do Portal [acedido a 18 de Março de 2013]. Disponível na Internet: <http://www.fugas.publico.pt/Noticias>



Figura 16. Quinta do Vallado

5.2 Quinta do Vallado

A Quinta do Vallado é uma das quintas mais antigas da zona do Douro, sendo que a sua construção data de 1716. Situa-se próximo de Peso de Régua, nas margens do rio Corgo e possui na atualidade 50 hectares de vinha.

A sua proprietária foi a Dona Antónia Adelaide Ferreira e a sua principal atividade foi a produção de Vinho do Porto, comercializados pela casa Ferreira até 1993, data em que sob a direção de Guilherme Álvares Ribeiro e a sua esposa Maria Antónia Ferreira, a quinta iniciou o engarrafamento e comercialização do Vinho do Porto com marca própria.

Para tal foi necessário uma reformulação na plantação das vinhas em que estas foram plantadas em zonas definidas, sem misturar castas numa mesma parcela, potenciando a produção de castas de grande qualidade.

Em 2008, iniciou-se a construção de uma nova adega e de cave de barricas, com projeto da autoria do atelier “Menos é Mais” de Francisco Vieira de Campos e Cristina Guedes.

A extensão do projeto parte de um cuidadoso estudo paisagístico, de forma a enquadrar os equipamentos propostos na paisagem, seguindo as linhas de força do terreno criadas pelos socalcos das vinhas.

A imagem destes novos volumes está agregada ao território utilizando o xisto como revestimento, segundo placas que seguem um padrão que acompanha as torções do projeto.

A estrutura dos volumes é feita em betão, confinando um aspeto contemporâneo, simples e inovador.

A ampliação consiste na construção de uma cave de barricas e do armazém de fermentação e zona de receção da uva na cota mais elevada do terreno, para que o processo de vinificação seja por gravidade:

*“As uvas chegam acondicionadas em pequenas caixas que evitam o esmagamento e o sobreaquecimento, sendo despejadas num tapete de triagem que as transporta para o desengaçador/esmagador. Caem então por gravidade sobre as cubas de fermentação em inox, com remontagem programável e controlo automático da temperatura, onde permanecem entre 7 a 9 dias, a temperaturas que oscilam entre os 26 e 28 graus. Em algumas das cubas é utilizado um Robot que faz uma pisa mecânica. Uma pequena percentagem das uvas é ainda esmagada em lagares de granito, utilizando o método tradicional.”*¹⁴

14 Quinta do Vallado [acedido a 18 de Março de 2013]. Disponível na Internet: <http://www.quintadovallado.com>

A cave de barricas torna-se no espaço nobre da adega, executada totalmente em betão. O jogo dos arcos no interior vai organizar o espaço de uma forma díspar e inovadora quer do ponto de vista arquitetónico quer do ponto de vista estrutural, fazendo memória aos arcos das caves típicas da região.

O edifício está pensado ainda para receber turismo sendo proposto um espaço para provas de vinho e loja. O visitante poderá entrar em contacto com o processo de vinificação e aprender a degustar o vinho. Este espaço está ligado diretamente tanto às cubas de fermentação como às barricas de vinho.

“Com uma paisagem tão singular e deslumbrante como é a do Douro, todas as intervenções devem ser de um rigor extremo.

O nosso primeiro desafio foi o de realçar a identidade distintiva do projeto, respeitando sempre o enquadramento paisagístico.

Cada gesto tinha de ser incisivo, tinha de adaptar-se ao programa em questão, no entanto, tinha de conquistar uma expressão que valorizasse tanto o complexo construído, como a própria paisagem. O projecto de expansão da Quinta do Vallado englobava duas vertentes – produção e lazer – e um desafio adicional: o de manter e integrar os edifícios existentes no novo complexo, o qual tem claramente uma linguagem contemporânea.

Exigia-se grande precisão técnica para conseguir satisfazer todos os requisitos do projecto, no entanto, o resultado final revelou-se de uma enorme simplicidade, quer nos materiais utilizados, quer nas formas criadas. Conseguimos minimizar o impacto na paisagem e, com as mesmas economias de recursos, criamos espaços muito sedutores (...)”¹⁵

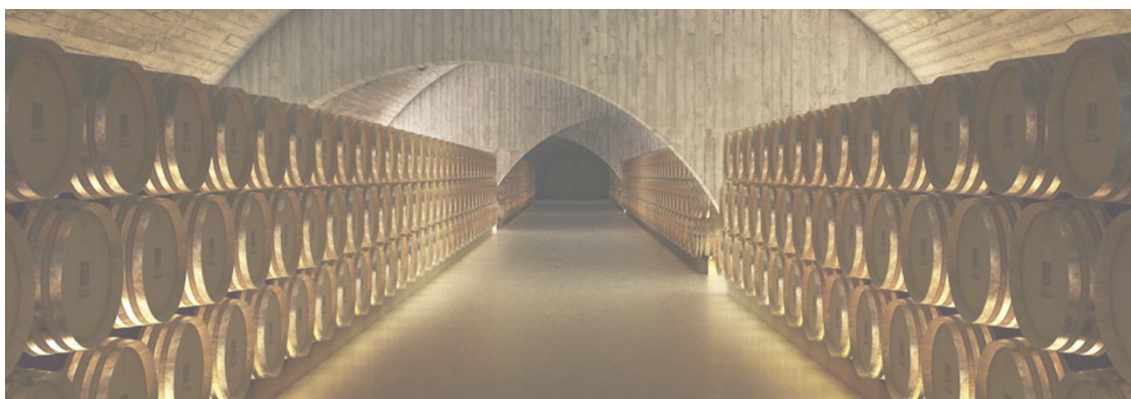


Figura 17. Sala de barricas, Quinta do Vallado

PARTE II

PROJETO: ADEGA + ENOTECA NO ALTO DOURO VINHATEIRO

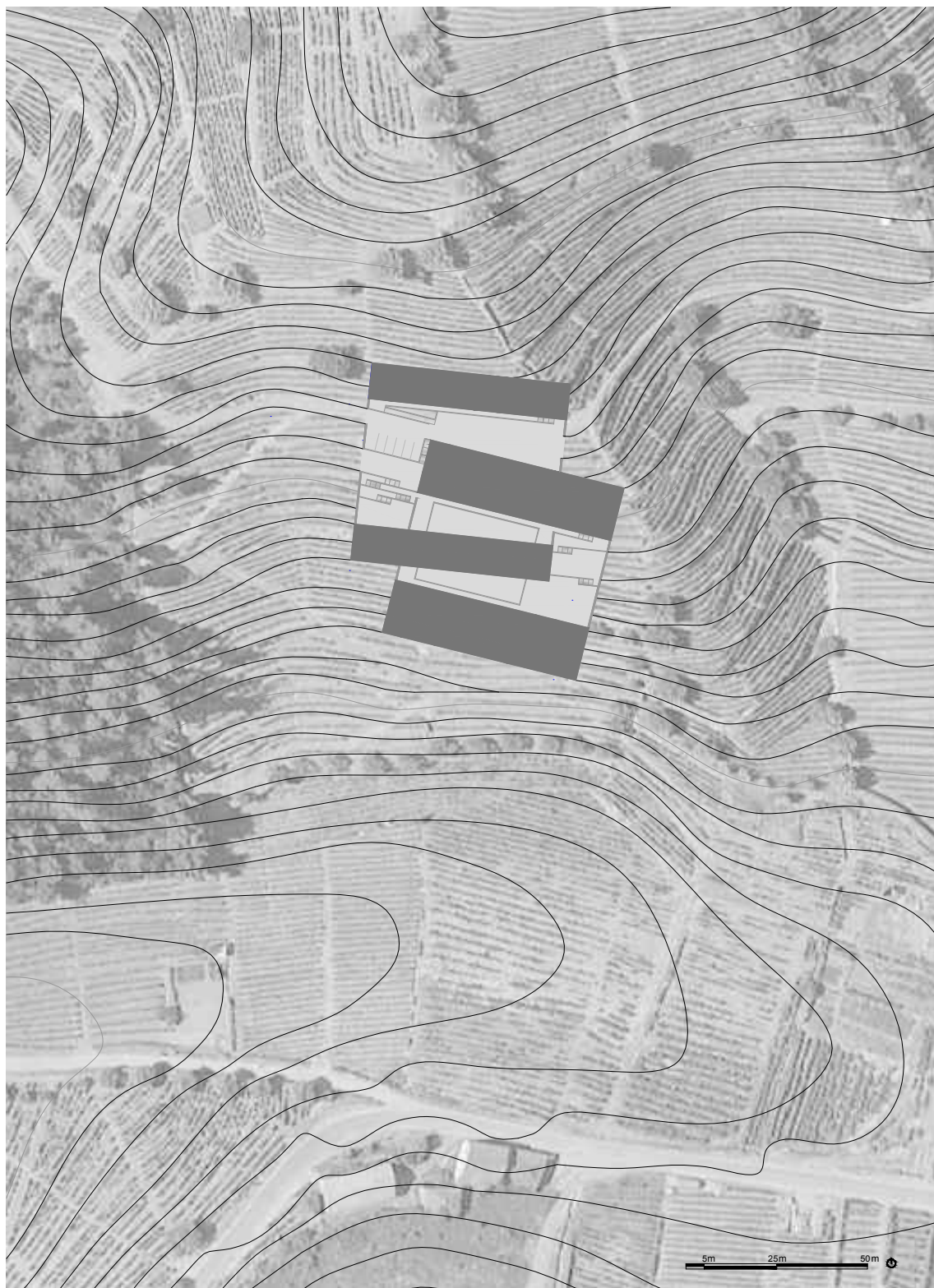


Figura 18. Planta de implantação

1. O Lugar

O presente projeto é inserido na sub-região do Cima Corgo, mais especificamente na aldeia de Cheires, Alijó.

Apesar de Cheires não estar inserido na rota das aldeias vinhateiras, este projeto procura promover o lugar e responder às necessidades pressupostas no PDM de Alijó, onde integra parte das medidas e ações consistem na promoção dos vinhos regionais em ligação ao turismo local, nomeadamente na criação de centros, zonas de provas e vendas do produto nobre da região.

Este local rural, como vimos anteriormente, tem uma forte potencialidade de interesse turístico, capaz de reunir todas as condições para se integrar na rota das Aldeias Vinhateiras, e por consequência, tornar-se num local de visita turístico obrigatório, oferecendo resposta mais uma vez à PDM que visa a fomentação de novas unidades hoteleiras e de turismo no espaço rural, como estratégia de desenvolvimento socioeconómico do município.

A estrada de acesso ao local de implantação do presente projeto é a EN323-3. Um percurso que nos mostra a essência da cultura da vinha, ligando algumas das aldeias mais remotas e belas da região.



Figura 19. Aldeia de Cheires



Figura 20. Local de implantação (Cheires)

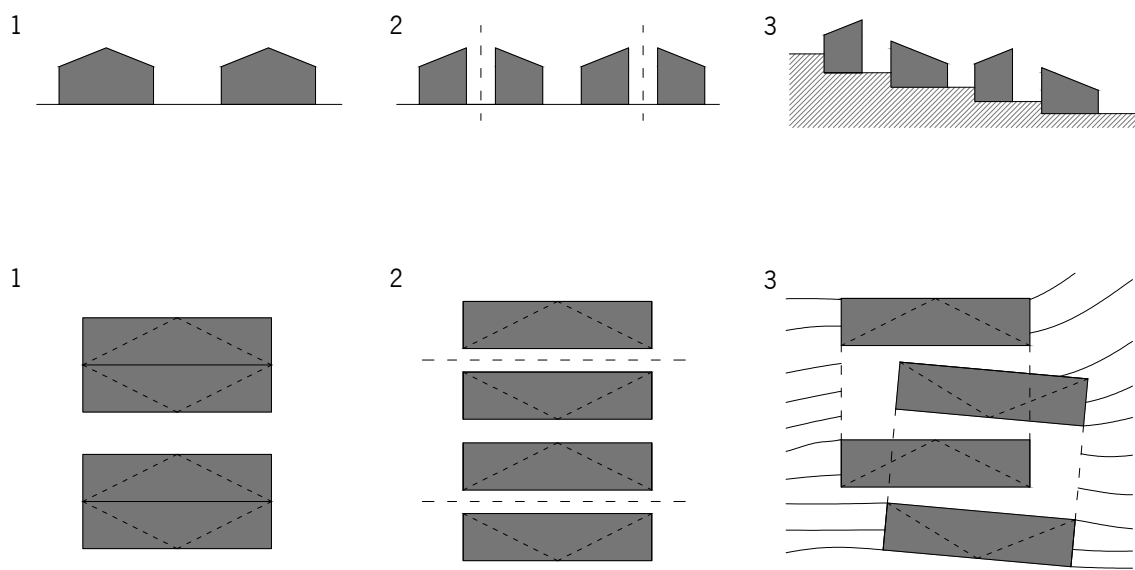


Figura 21. Conceito

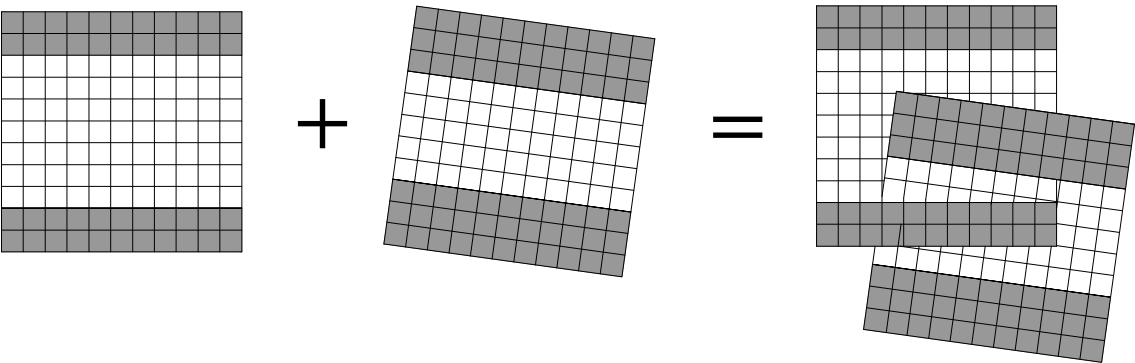


Figura 22. Esquema estrutural

2. Conceito

As linhas dos socalcos configuram uma leitura vincada do desenho da paisagem, como se tivéssemos a observar o monte com diversas camadas de xisto intercaladas com as vinhas. É proposto então um projeto que procura fundir-se com estas plataformas, tendo como opção primordial na conceção do projeto a imagem do xisto.

A casa típica rural de xisto de duas águas foi o ponto de partida conceptual, sofrendo transformações, para que o equipamento se integre na paisagem de forma coerente e ao mesmo tempo dinâmica ao longo de toda a extensão dos socalcos.

A ideia conceptual surge a partir de dois edifícios de duas águas que se dividem em duas partes com uma água cada, que se vão ajustando ao terreno, conforme as cotas e as orientações dos socalcos, a fim de criar uma articulação dos diferentes volumes ao longo da extensão das vinhas.

A implantação tem a forma de duas malhas quadriculadas que seguem orientações distintas dos socalcos que mesmo tempo, se intersectam, fazendo a ligação entre os diferentes patamares e as curvas do terreno. Cada quadricula é composta por 2 volumes, com dimensões diferentes de acordo com as necessidades do programa. As duas malhas têm 55x55m, cada uma delas subdivide-se numa quadricula de 5x5m que vai corresponder à estrutura do projeto.

A cada uma das malhas correspondem dois volumes com telhados de duas águas, que por sua vez se subdividem, criando quatro volumes de uma água.

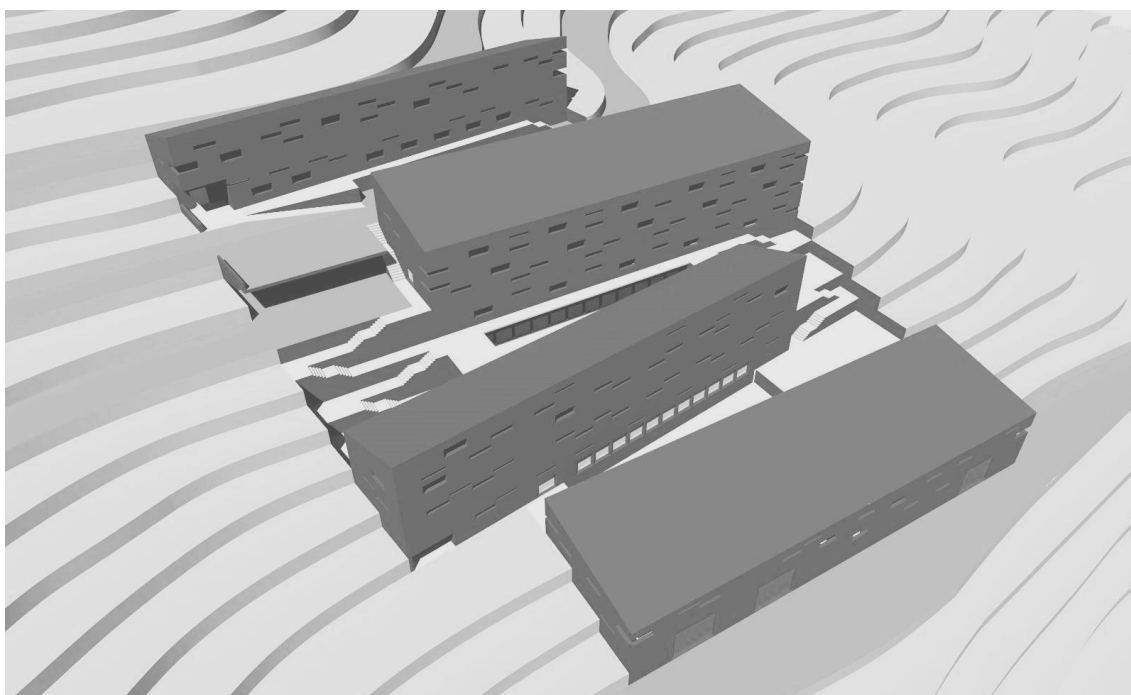


Figura 23. Modelo 3D

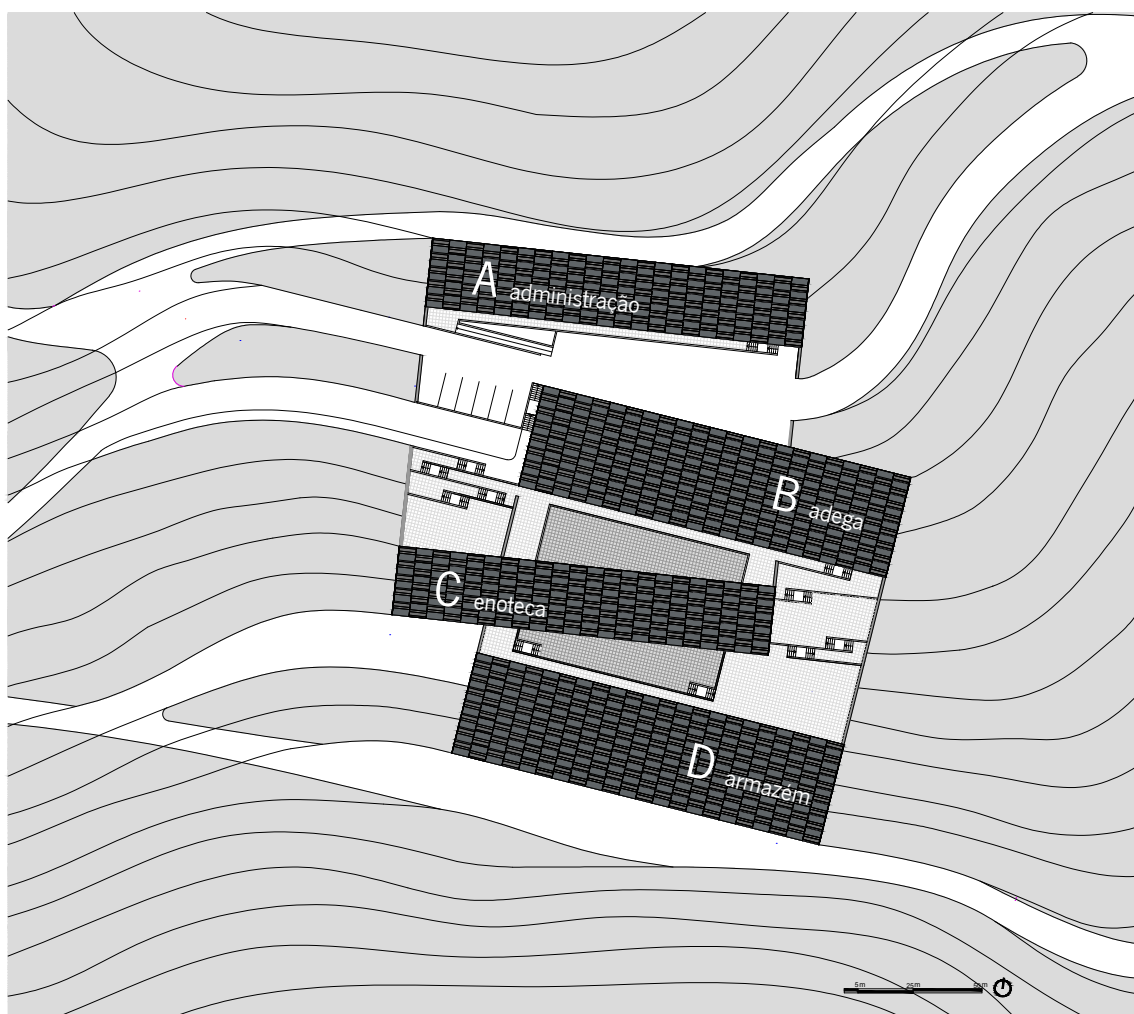


Figura 24. Planta de cobertura

3. Adega e Enoteca

O equipamento proposto procura resolver a problemática anterior, surgindo então um projeto que combina a produção vitivinícola com o turismo. O objetivo é criar uma adega que funcione de forma simbiótica com a enoteca e que ofereça aos enoturistas um percurso e uma experiência única: desde a história do vinho do porto e da região, assistindo todo o processo de vinificação desde a receção da uva, até à fermentação nas cubas de inox, pela cave onde o vinho ganha a maturação nas pipas de carvalho, acabando na linha de engarrafamento e rotulagem do produto final. Conhecer todo o processo que engloba a conceção do Vinho do Porto, permite-nos perceber e apreciar de uma forma distinta este néctar excecional. Todo o mecanismo do percurso proposto, acompanhado pela paisagem majestosa dos socalcos do Douro, fazem com que estes dois diferentes usos se unam de uma forma singular.

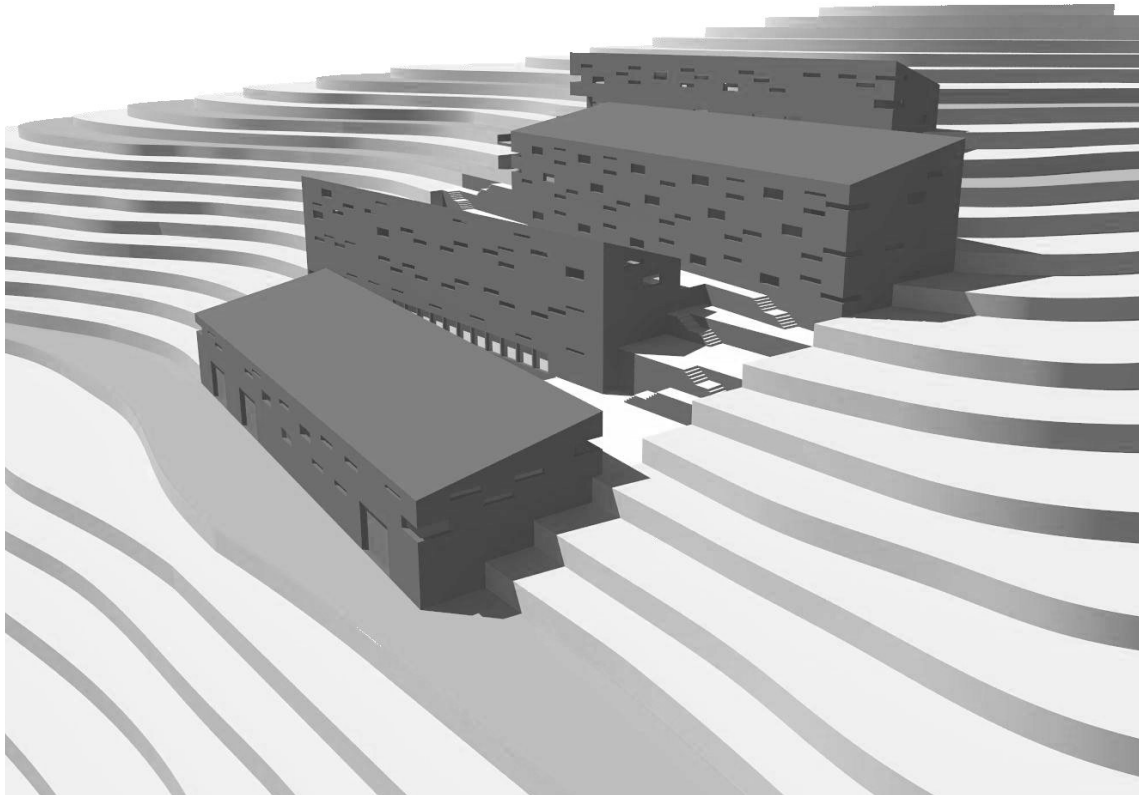


Figura 25. Modelo 3D

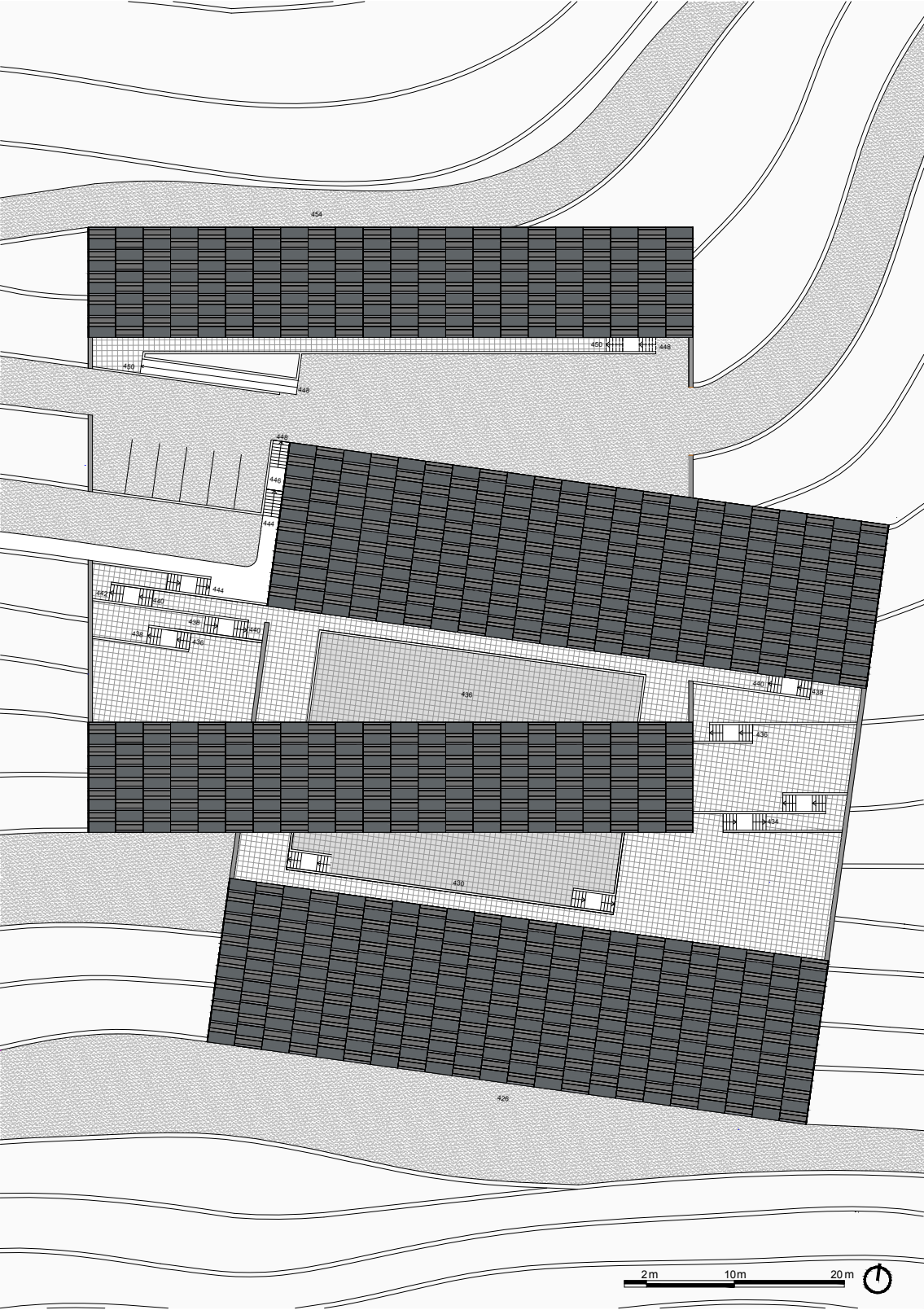


Figura 26. Planta de cobertura

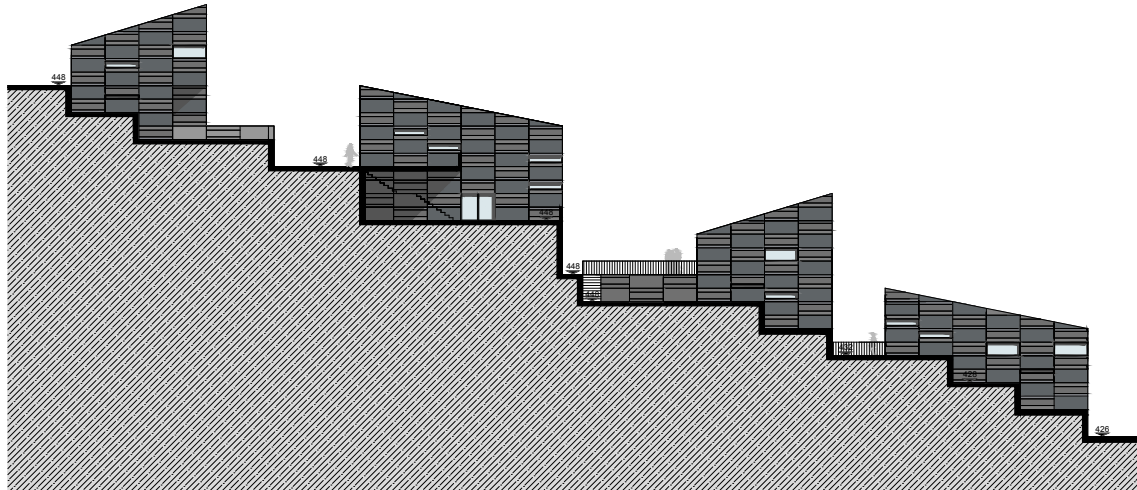


Figura 27. Alçado Poente

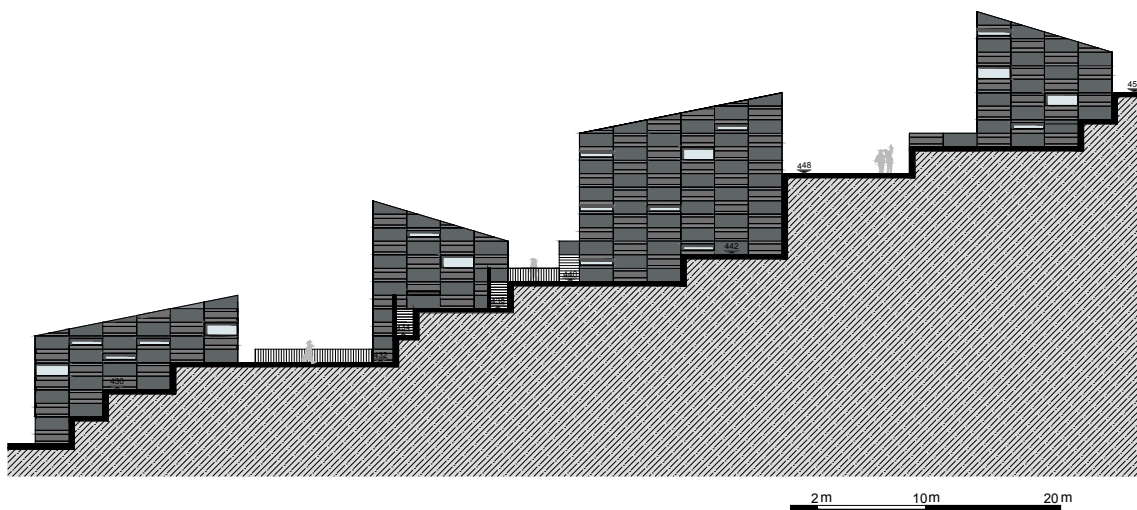


Figura 28. Alçado Nascente

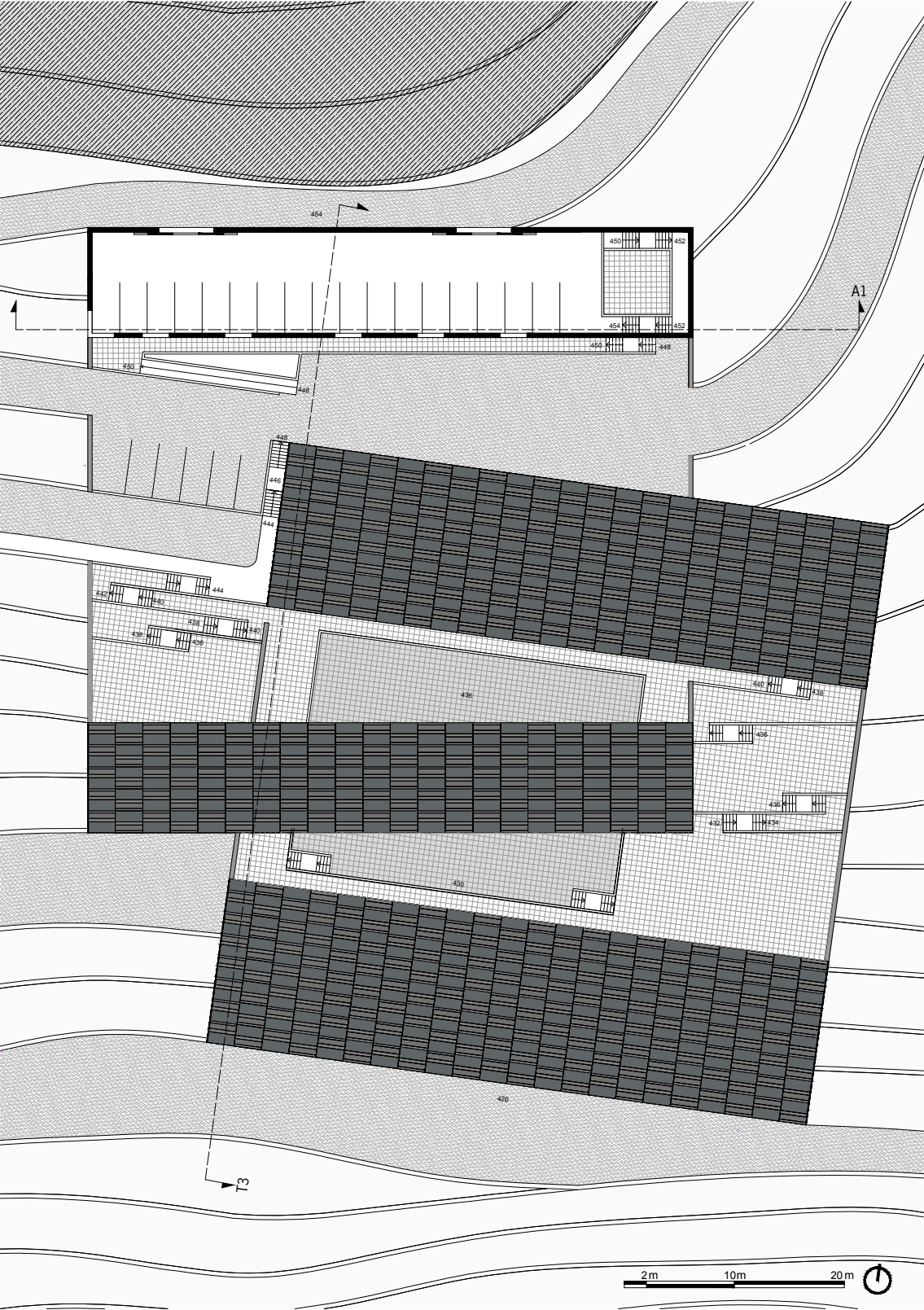


Figura 29. Planta (Cota 454)

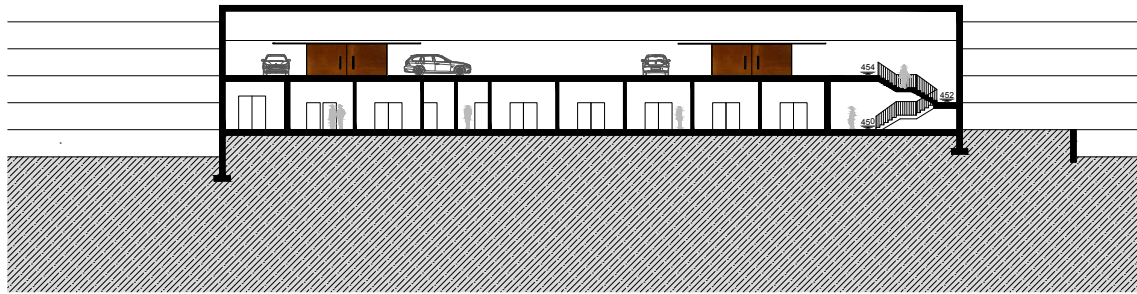
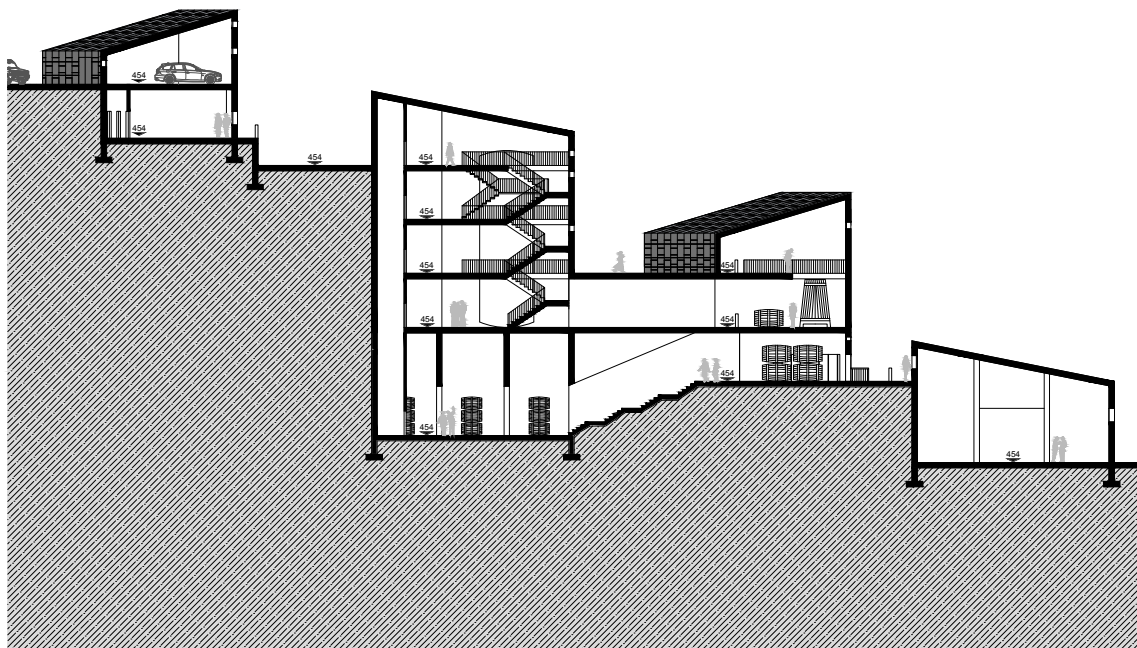


Figura 30. Corte A1



2m 10m 20m

Figura 31. Corte T3

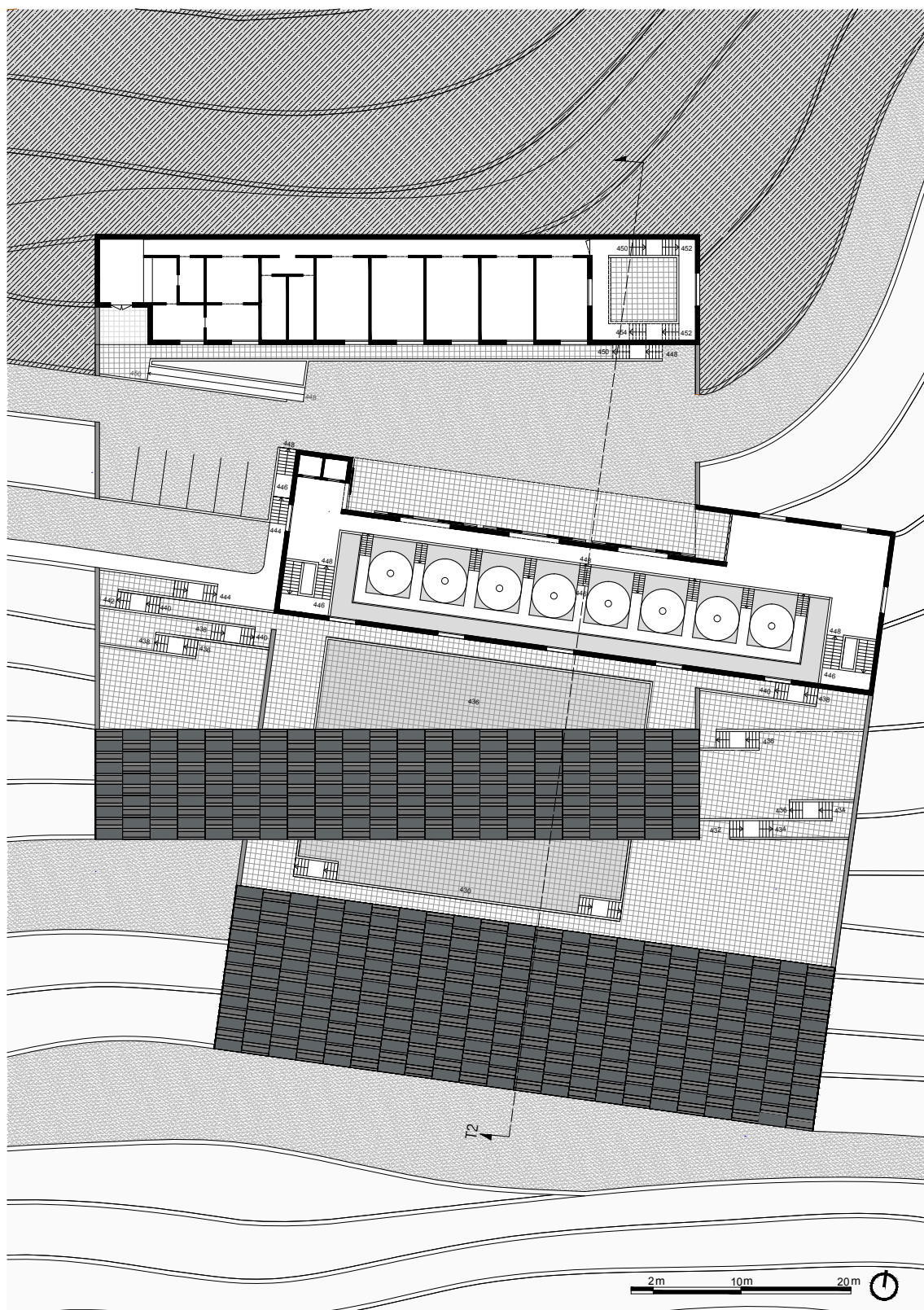


Figura 32. Planta (Cota 450)

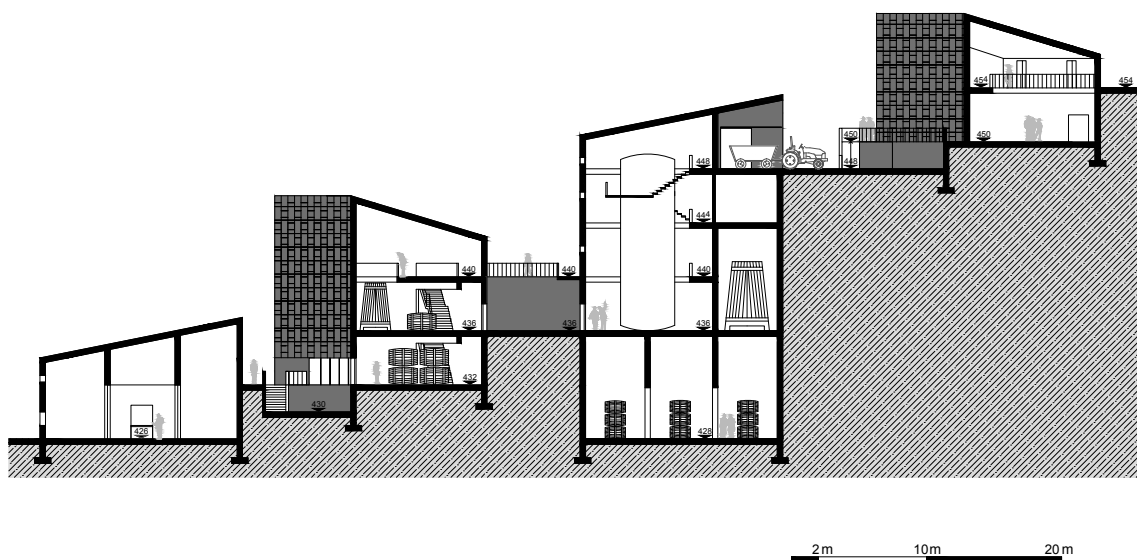


Figura 33. Corte T2

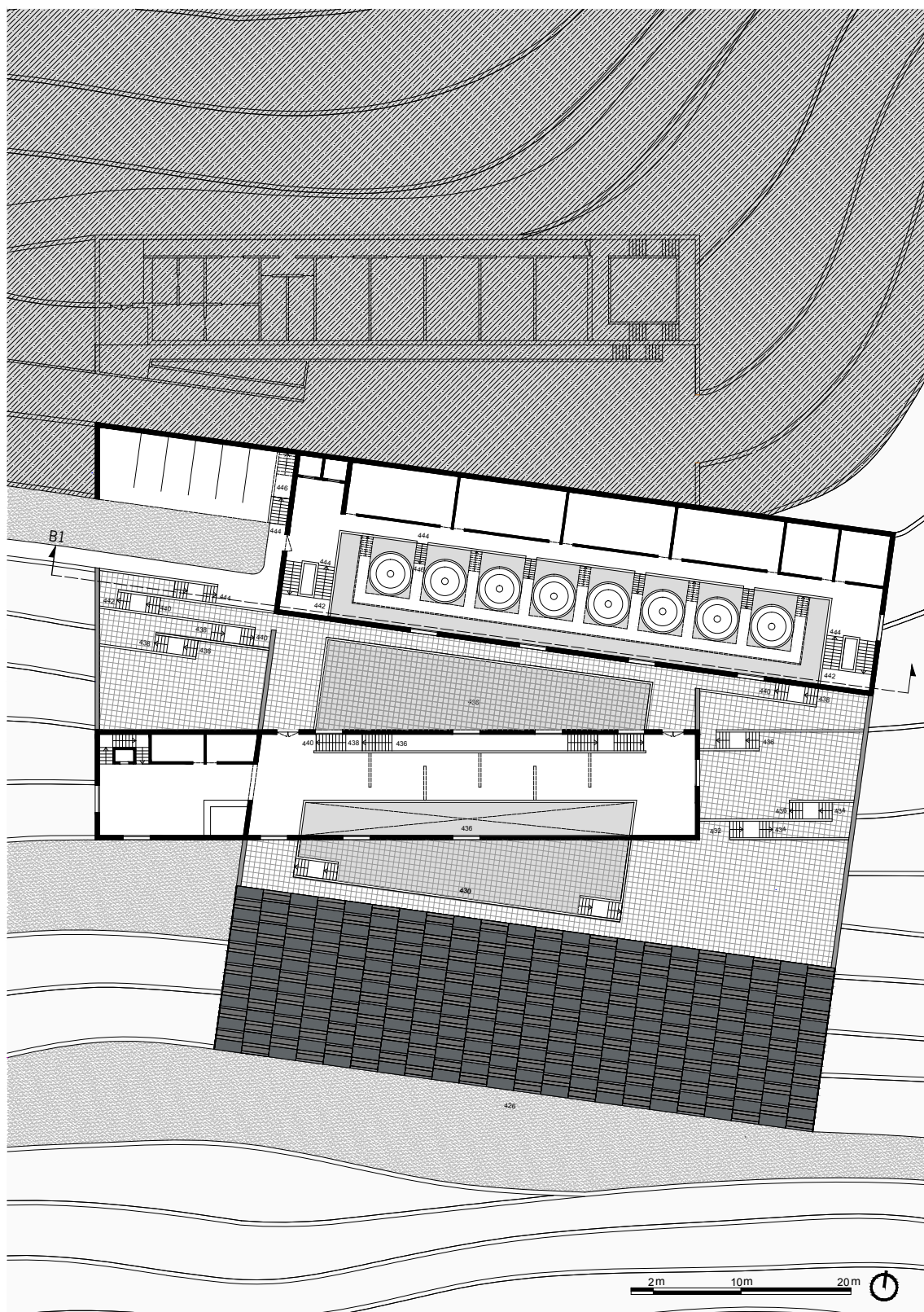


Figura 34. Planta (Cota 444)

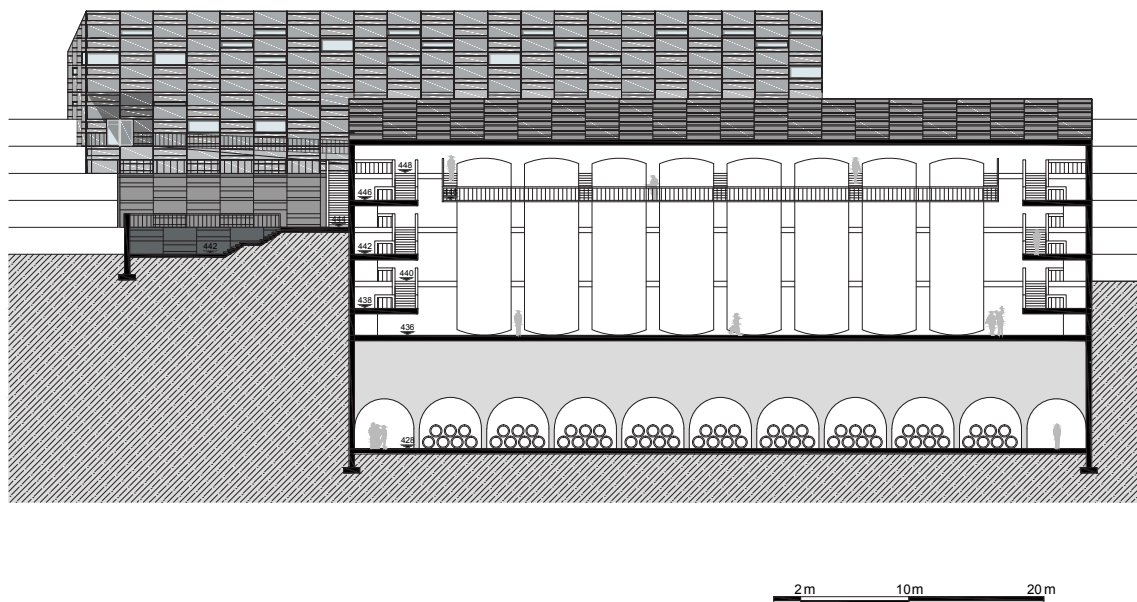


Figura 35. Corte B1

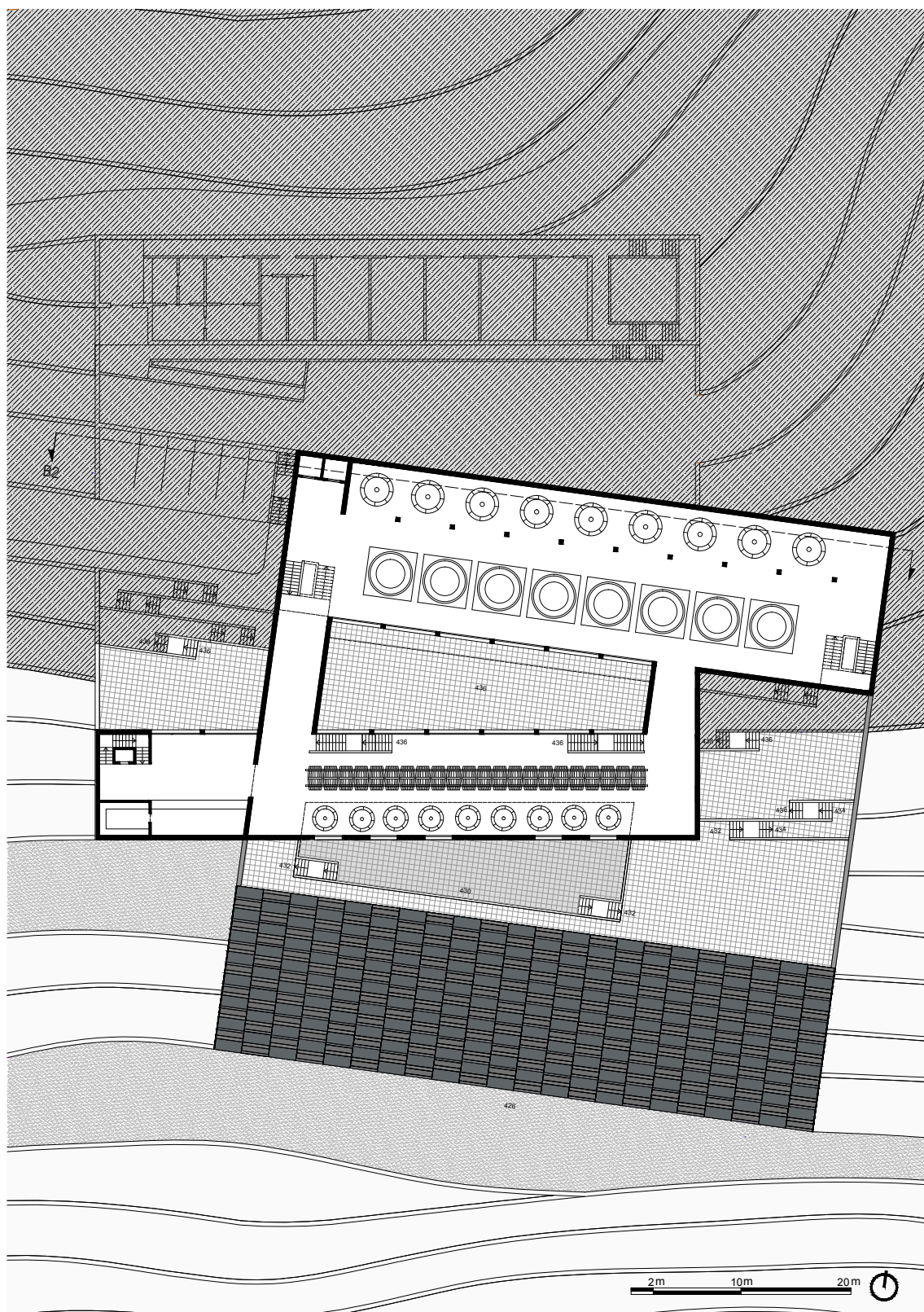


Figura 36. Planta (Cota 436)

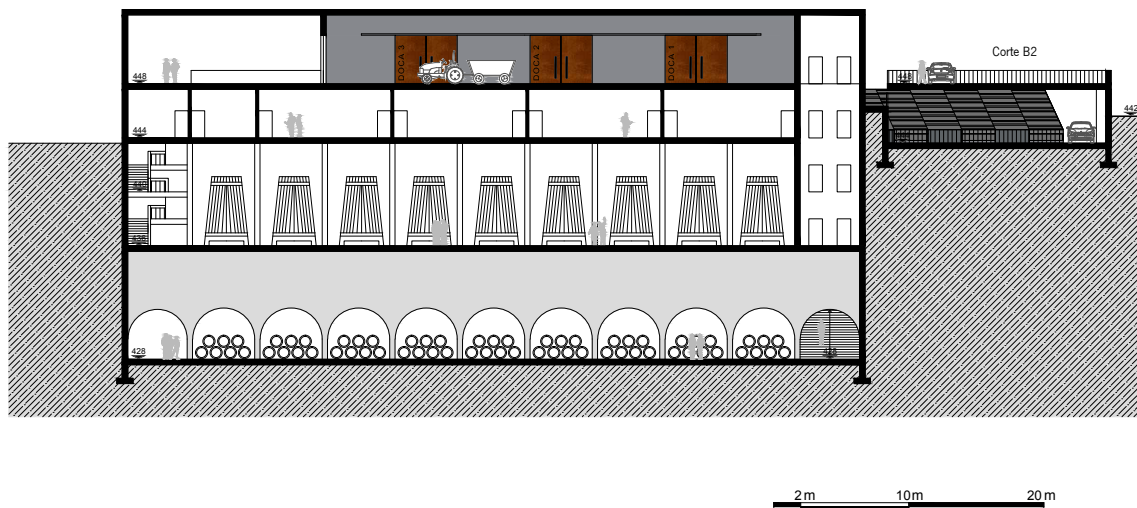


Figura 37. Corte B2

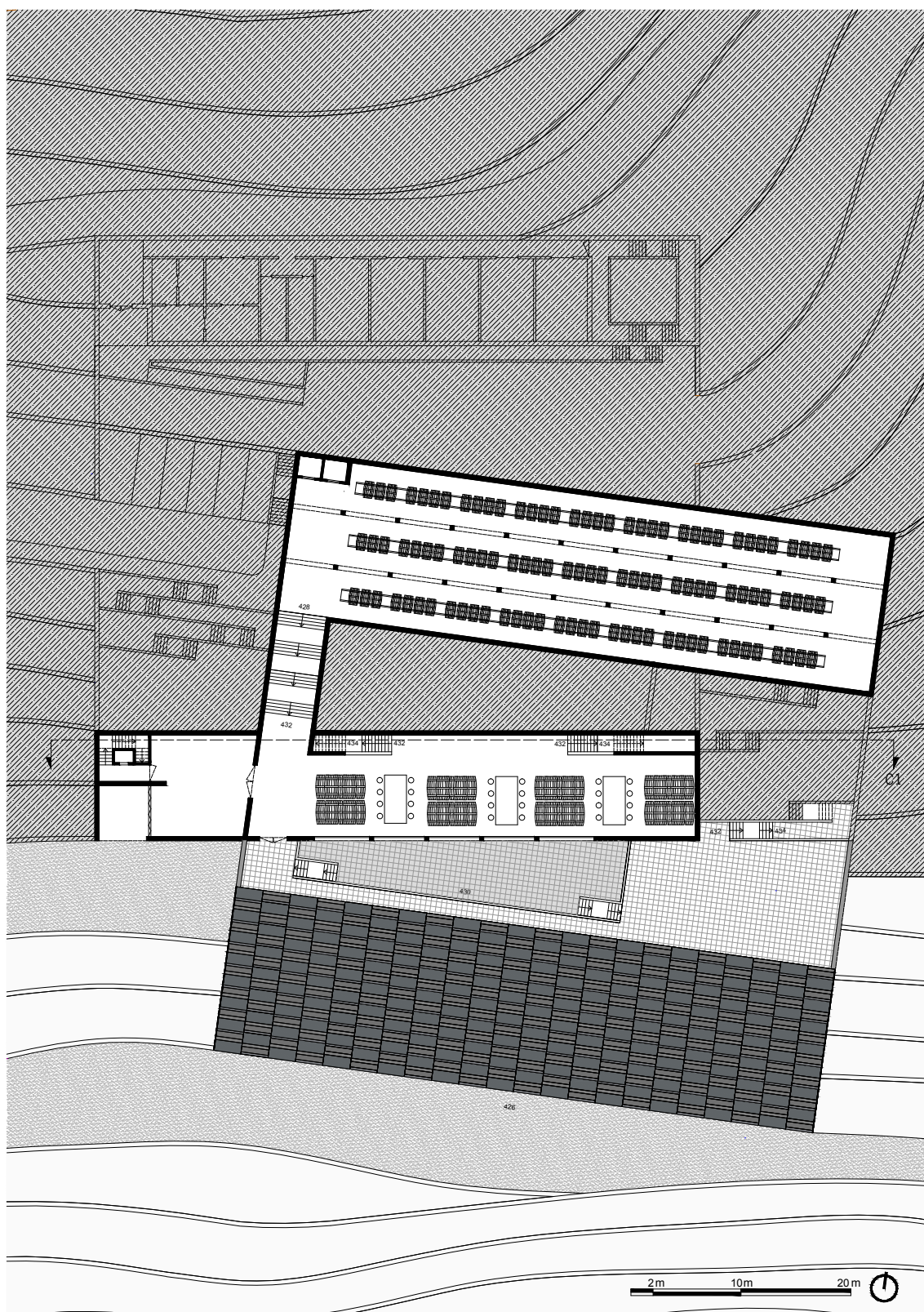


Figura 38. Planta (Cota 432)

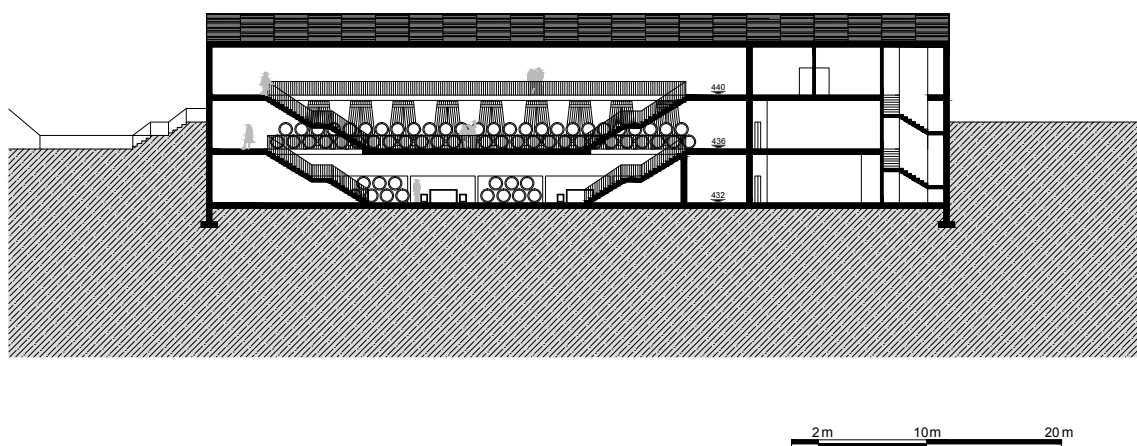


Figura 39. Corte C1

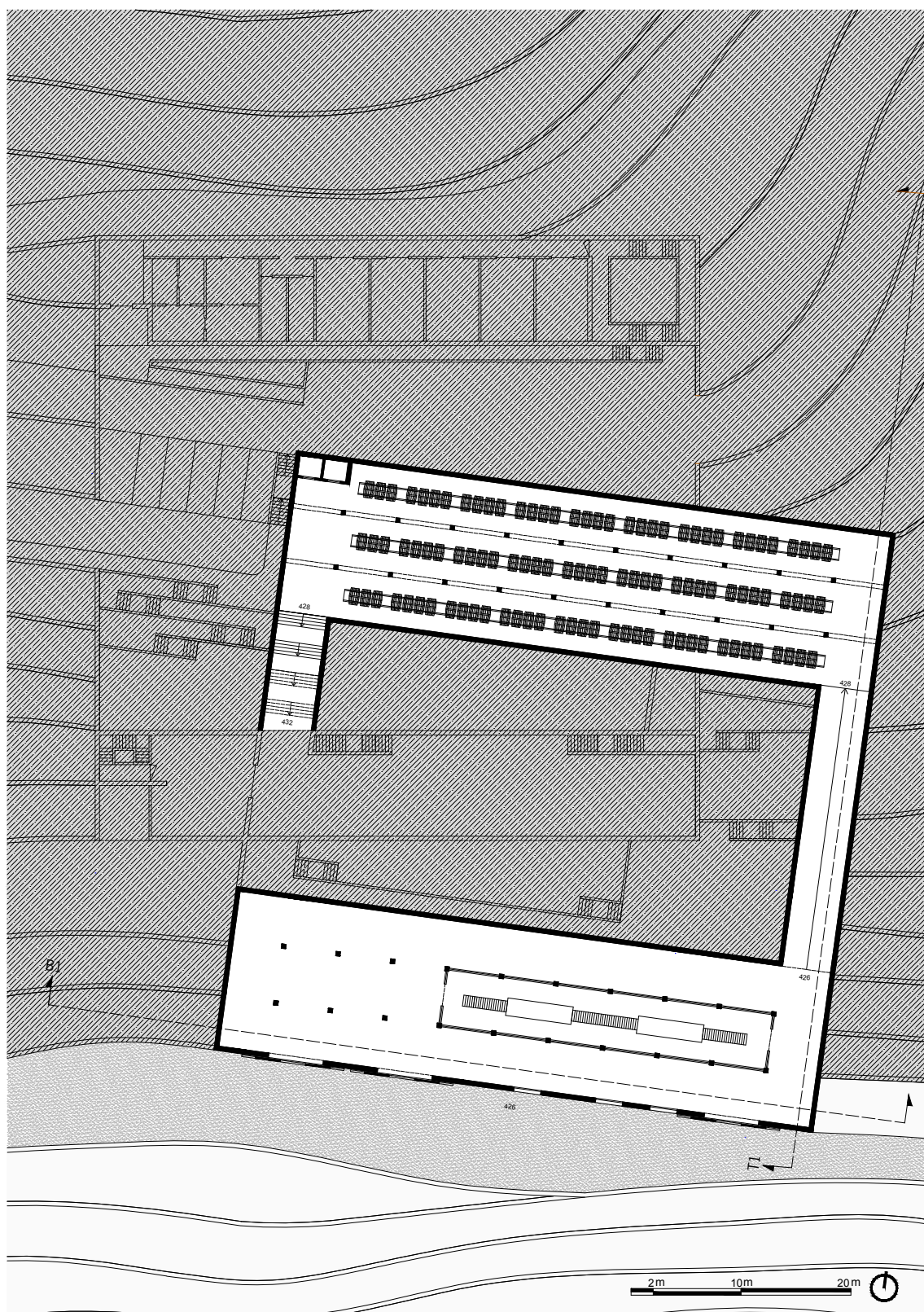


Figura 40. Planta (Cota 428)

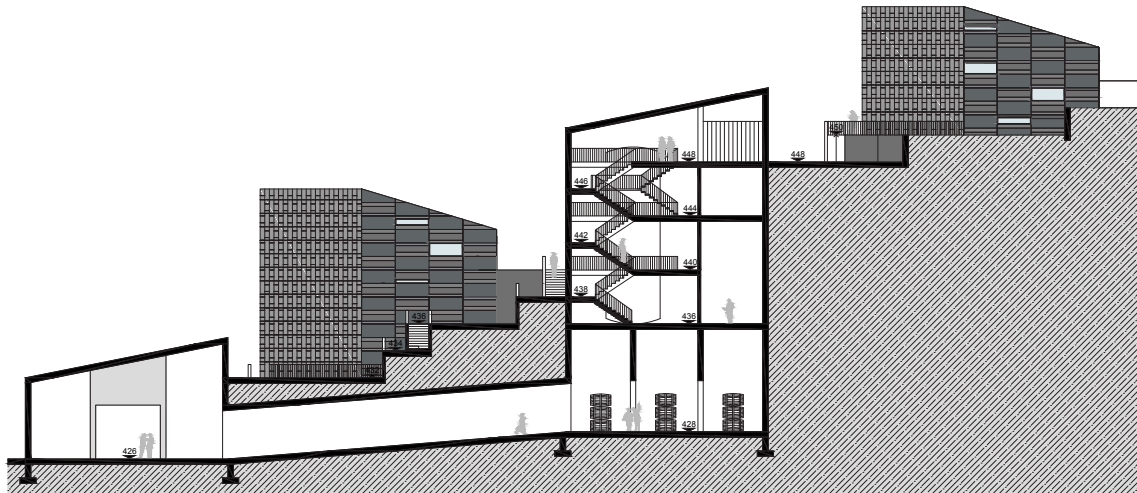
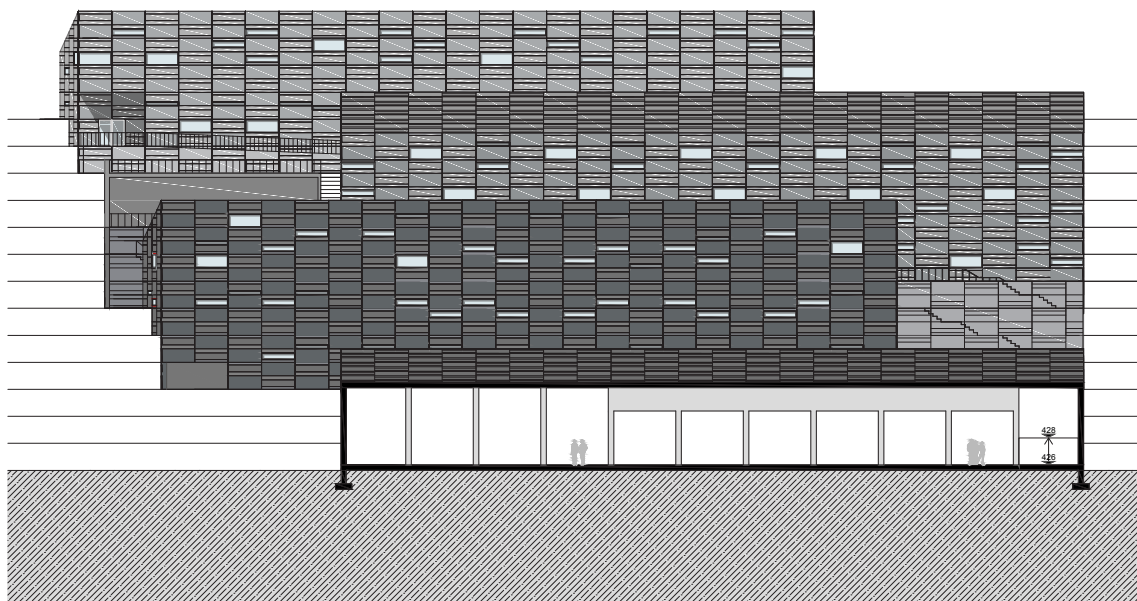


Figura 41. Corte T1



2m 10m 20m

Figura 42. Corte D1

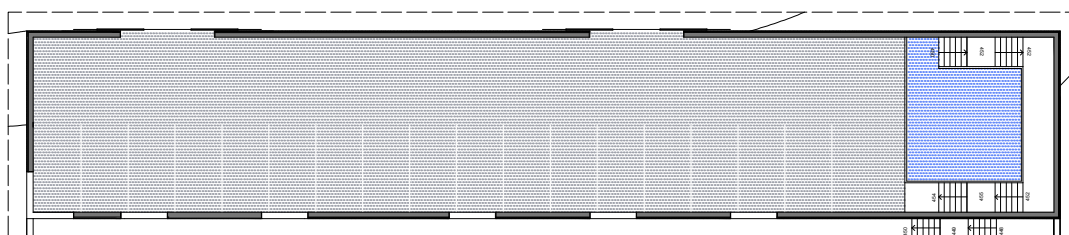


Figura 43. Planta Vol. A (Cota 454)



Figura 44. Planta volume A (Cota 450.00m)

4. Programa: 4 Volumes 4 Funções

Os quatro volumes propostos contemplam programas distintos, mas ao mesmo tempo devem estar interligadas de forma a criar uma linha de produção, por sua vez, intersectada com o circuito turístico, segundo plataformas e acessos tanto interiores como exteriores.

4.1 Volume A – Administração

Este é o primeiro edifício à cota mais elevada do terreno, o único que não tem qualquer plataforma subterrânea que una com os restantes. Esta parte do projeto é composta por uma receção a profissionais, gabinete administrativo e os respetivos escritórios. Cada escritório desempenha funções diferentes, desde gestão e contabilidade, tesouraria, marketing e produção industrial, e, eventualmente, questões enoturísticas. Ainda neste volume, o piso à cota 454.00m (piso superior) corresponde ao estacionamento automóvel, destinado aos colaboradores, onde o acesso aos escritórios é feito em redor de um pátio exterior, também exclusivo para os mesmos.

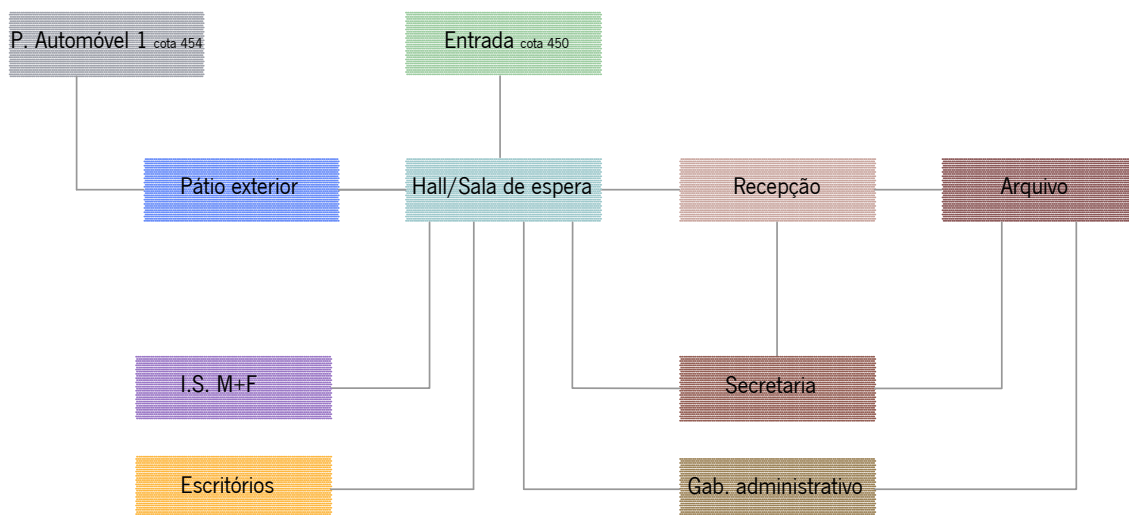


Figura 45. Organograma volume A

4.2 Volume B – Adega/Caves de VDP

Neste volume acontece a primeira etapa do processo da vinificação. O declive do terreno permite que o processo seja todo ele gravitacional, de acordo com os sistemas tradicionais de vinificação por gravidade. A receção da uva é feita na plataforma mais elevada da adega, de seguida procede-se à seleção da uva que posteriormente vai ser depositada num tegão no qual se executa o desengace e esmagamento. Ainda à cota mais elevada (448.00m) o mosto vai ser depositado nas cubas de inox, onde é feita a pisa mecânica. A cota intermédia das cubas (444.00m) onde a uva é conduzida para as diversas cubas ou balseiros, corresponde ao piso onde está armazenado todo o equipamento necessário para a produção industrial, desde recipientes até mangueiras. Ainda neste piso encontram-se os laboratórios de enologia e os balneários/vestuários dos colaboradores.

No piso onde as cubas de inox assentam, à cota 436.00m, encontramos o restante espaço industrial com as cubas e balseiros de madeira, que por sua vez são usados para a aguardentação e a trasfega do Vinho do Porto. Este piso vai intersecta-se com o Volume C (enoteca), interligados por uma plataforma que segue a métrica da quadrícula e permitindo a criação de pátio exterior que estabelece a ligação entre eles.

Encontramos à cota 428.00m a cave do Vinho do Porto, encontramos por fim, o espaço de excelência de todo o empreendimento, onde deparamos com pipas de carvalho português com o mais requintado Vinho do Porto. Seguindo mais uma vez a métrica presente em todo o projeto, são propostos 3 corredores de pipas com diferentes tipos de vinho alinhados pela estrutura que, exceccionalmente neste ponto do projeto, surge com arcos ao longo dos corredores: uma memória das caves tradicionais da região. No fundo dos corredores onde acaba o volume encontramos um túnel que comunica diretamente com o volume D, onde o vinho é por fim engarrafado e posteriormente armazenado.

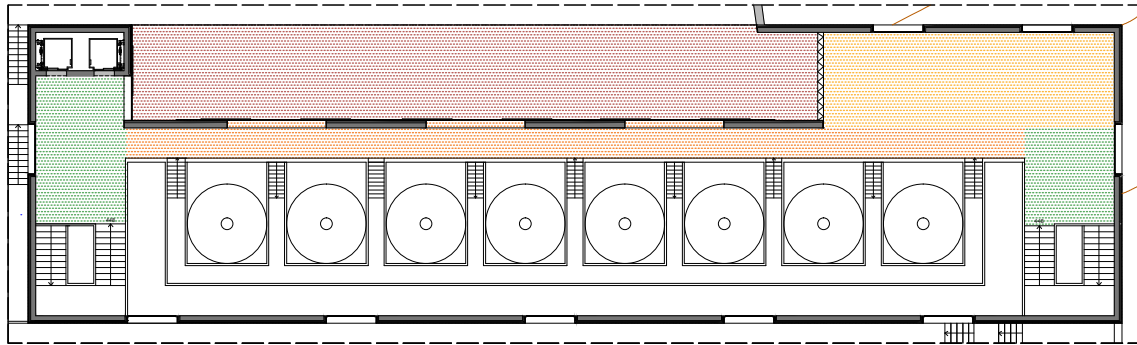


Figura 46. Planta volume B (Cota 448.00m)

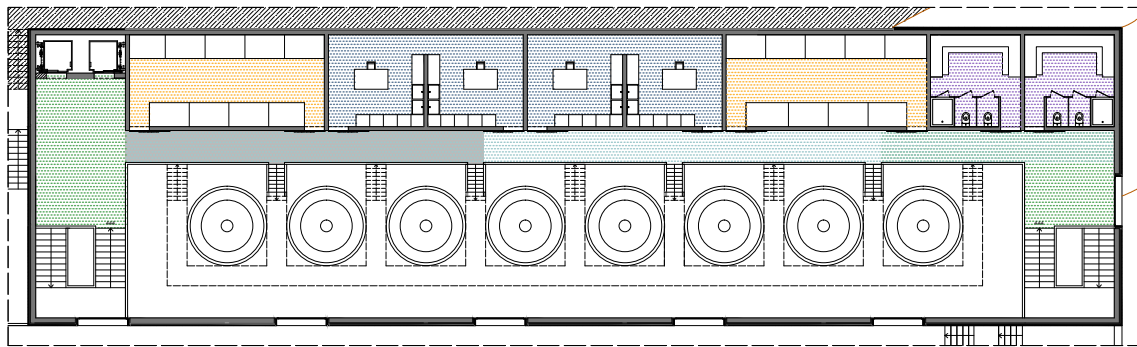


Figura 47. Planta volume B (Cota 444.00m)

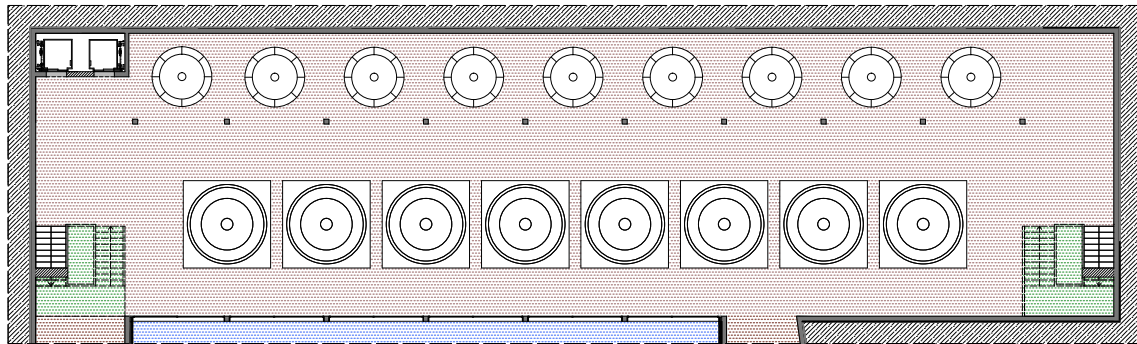


Figura 48. Planta volume B (Cota 436.00m)

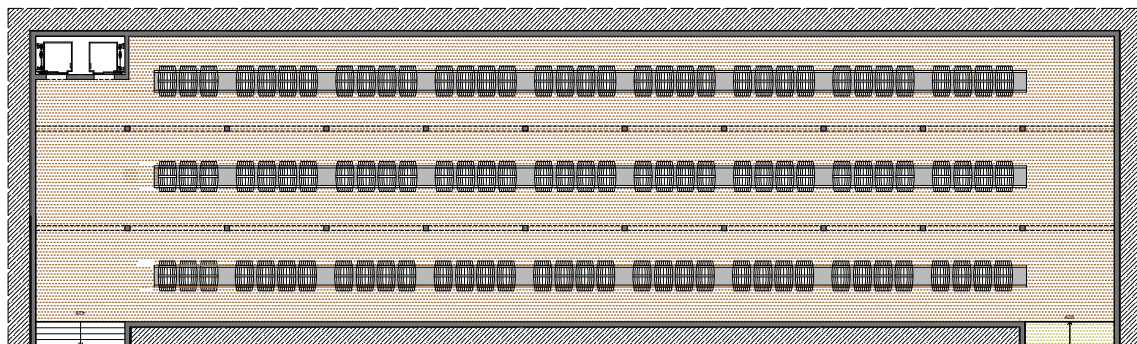


Figura 49. Planta volume B (Cota 428.00m)



Volume B – Adega/Caves de VDP



Figura 50. Organograma volume B

4.3 Volume C – Enoteca

O volume C é única e exclusivamente vocacionado para o enoturismo intersecta-se com o volume B (adega), e com o volume D (engarrafamento e armazenamento do Vinho do Porto). É importante que se perceba que este volume vai ser o ponto fulcral que torna possível a articulação entre o turismo e a indústria do Vinho do Porto. Toda a experiência e contacto com o processo de vinificação vai decorrer neste edifício.

Tanto o programa como as circulações estão pensadas para que o enoturista tenha uma experiência única ao longo de um circuito museológico ao mesmo tempo.

Esta experiência começa desde o acesso do parque automóvel nº2 (cota 448.00m e 444.00m), onde o visitante começa o seu percurso pedonal. De onde desce as diversas plataformas que seguem os desníveis dos socacos acompanhados pela magnífica paisagem do Douro, até ao volume C. Na entrada do edifício o visitante depara-se com um hall que distribui para a zona de receção e sala de espera. É aqui que começa a visita guiada pelo percurso interior à cota 440.00m seguindo um circuito que vai acompanhando todo o processo de vinificação. O primeiro espaço destina-se a uma sala de exposições temporárias, onde o utilizador sente em simultâneo o aroma do vinho proveniente das cubas que surge pelo saguão limitado pela fachada sul do volume. As escadarias direccionam o visitante ao espaço da adega, (cota 436.00m) onde as duas funções (turísticas e industriais) se intersectam envolvendo o turista numa experiência única de interação com todo o processo de fabrico do Vinho do Porto. Ainda neste piso encontra-se o restaurante/bar, de fácil acesso tanto da adega, como da receção/sala de espera na cota superior (440.00m).

A mesma escadaria simétrica vai terminar agora no piso inferior à cota 432.00m, que consiste num espaço polivalente, inserido no contexto de cave, um espaço com pipas de vinho. É um salão onde se fazem as provas, workshops e conferências. Aqui, seguindo o conceito de enoteca, o visitante aprende a apreciar e a degustar os vinhos. Este piso comunica ainda com uma escadaria de grande dimensão que conduz o visitante por um túnel até às caves do volume B à cota 428.00m.

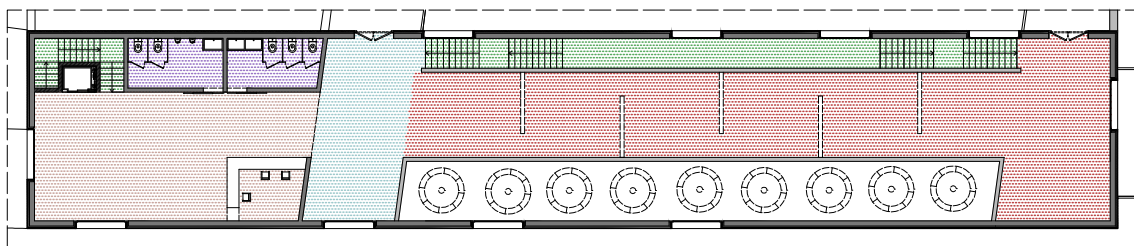


Figura 51. Planta volume C (Cota 440.00m)

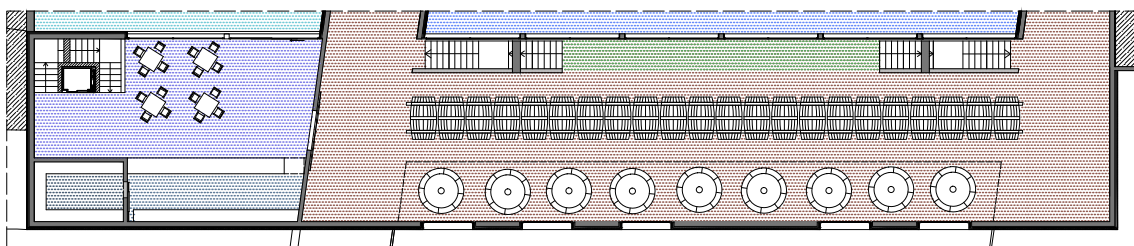


Figura 52. Planta volume C (Cota 436.00m)

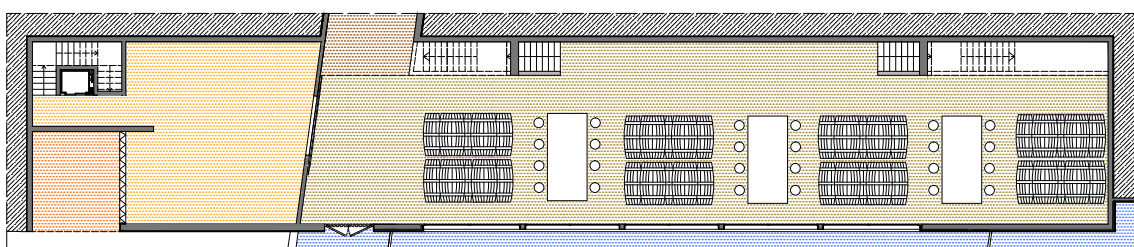


Figura 53. Planta volume C (Cota 432.00m)



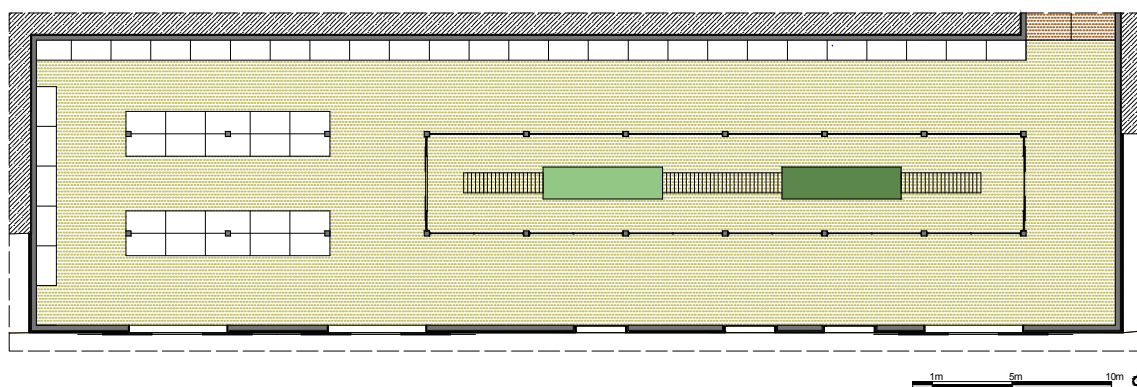


Figura 55. Planta volume D (Cota 426.00m)

4.4 Volume D – Engarrafamento/Armazém

Este volume situado na cota mais baixa do projeto (426.00m) contém a última etapa do processo de vinificação, onde o vinho proveniente das caves do volume B vai ser engarrafado e rotulado. Este primeiro espaço é feito como um espaço envidraçado que por ser estanque ao ar exterior reunindo todas as condições para o engarrafamento adequado livre de impurezas prejudiciais para a qualidade do vinho. Após o engarrafamento segue pelo mesmo circuito para a rotulagem. O Vinho do Porto já engarrafado e rotulado passa para o armazém e está por último pronto para ser carregado e seguir para os outros espaços de distribuição e venda.

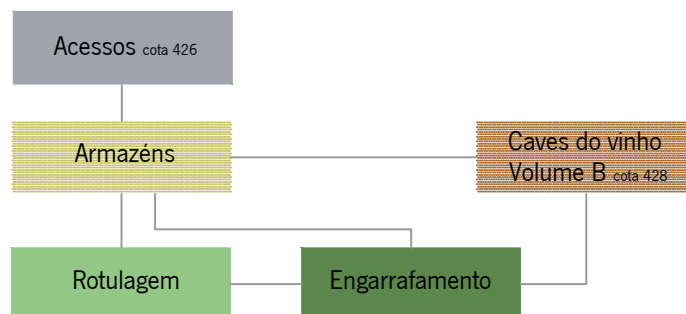


Figura 56. Organigrama volume D

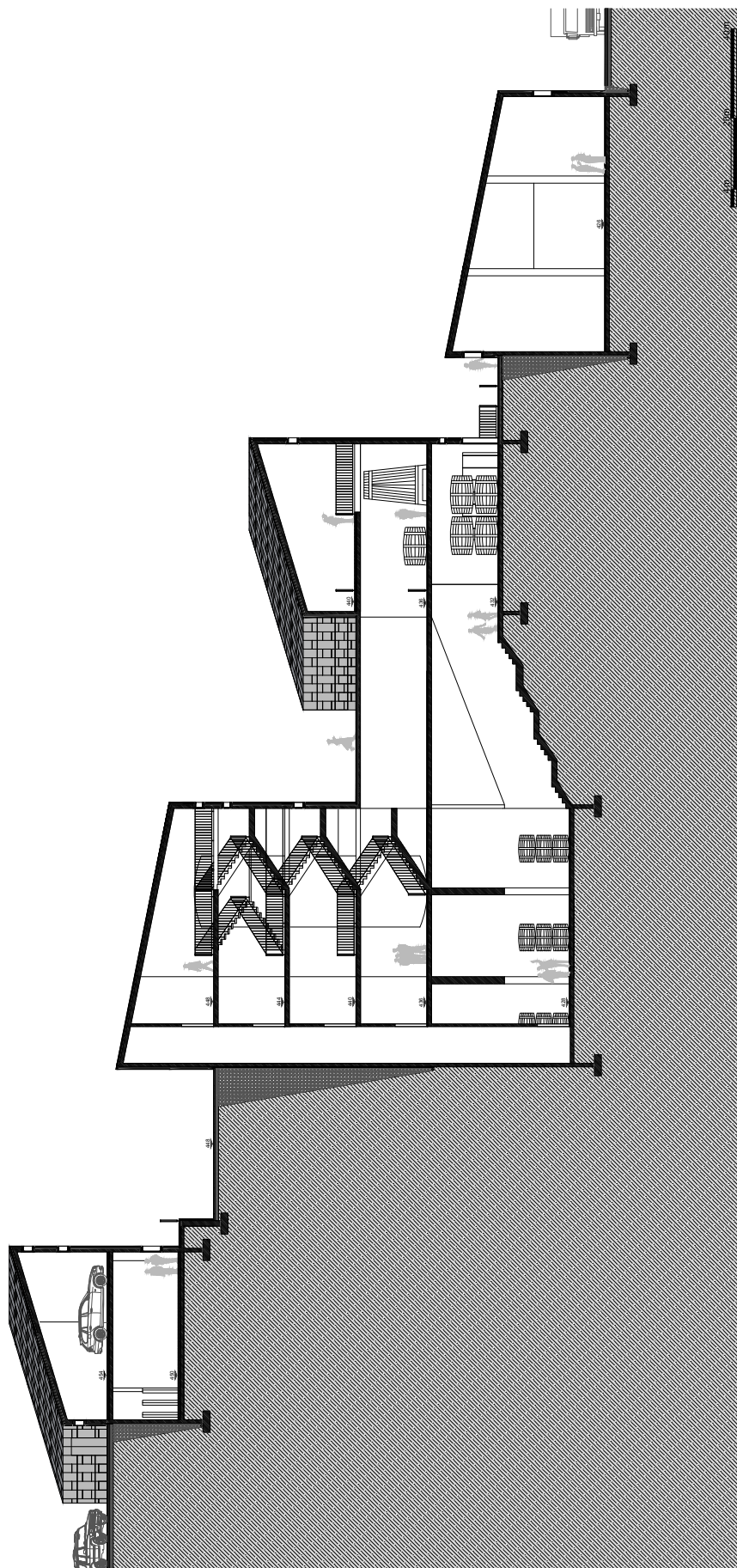


Figura 57. Corte Construtivo T3

5. Método construtivo

Como já foi referido anteriormente a pedra de xisto foi uma das opções primordiais do projeto, a fim de dar resposta ao conceito proposto: a integração do equipamento na paisagem. Neste sentido é proposto a aplicação de placagens de xisto ao longo de todo o projeto, tanto a nível de fachadas, como de pavimentos exteriores e de muros de suporte.

Os alçados mostram o ritmo da placagem de xisto que, por sua vez, são grampeados à estrutura dos volumes. São placas de 4 dimensões distintas alternadas ao longo das fachadas e muros de suporte no interior dos limites do projeto. As placas têm 2.5m de comprimento e 0.4m de espessura, e a sua altura varia entre 0.2m, 0.3m, 0.5m e 1m. Cada conjunto alternado das placas tem um total de 2m de altura, criando um alçado dinâmico. Nessa variação em desenho estão propostas duas combinações que no seu conjunto respeitam a métrica optada no projeto (5m), repetidas ao longo de todos os alçados.

As coberturas têm a mesma leitura que os alçados, prolongando as fachadas longitudinais mas desta vez, sem o sistema de grampos que é utilizado nas superfícies verticais. Optou-se pela colagem destas placas, prevenindo, assim, infiltrações na estrutura.

A estrutura dos diversos volumes é em betão armado, seguindo a métrica proposta das duas malhas reticuladas de 55x55m, que por sua vez se subdivide em quadriculas de 5x5m, tanto nas paredes exteriores, como nos pilares e lajes dos quatro volumes.

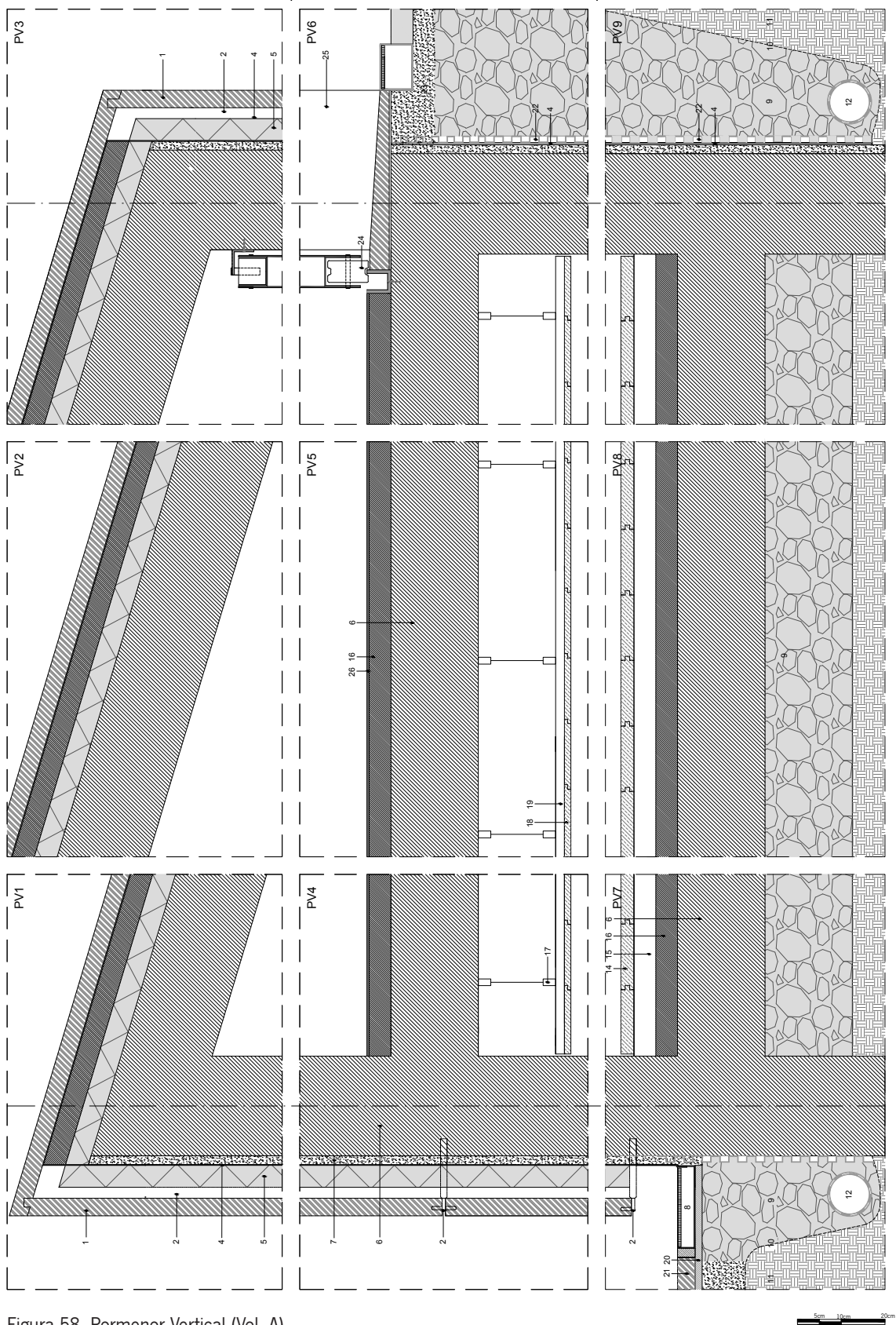


Figura 58. Pormenor Vertical (Vol. A)

Pormenorização

Mostramos através das diversas secções de corte o processo construtivo geral do projeto, partindo do exterior para o interior, assim apresentam-se:

Parede exterior geral

Placagem de xisto grampeado à estrutura (40mm)» Caixa-de-ar (25mm)» Isolamento térmico (50mm)» Tela asfáltica (2mm)» Camada de regularização (20mm)» Betão armado (200mm)

Parede exterior em contacto com o terreno

Terreno (Terra Natural) » Manta geotêxtil » Caixa de brita » Capa drenante » Fleet-coat (5mm)» Camada de regularização (20mm) » Betão armado (200mm)

Laje de solo

Terreno (Terra Natural) » Manta geotêxtil » Caixa de brita » Laje de betão armado (200mm) » Camada de regularização (50mm) » Ripado de madeira (suporte do soalho) (50mm) » Soalho em madeira de Carvalho (2000x150x50mm)

Laje intermédia

Réguas de madeira em carvalho (2000x150x15mm) » Calha de suporte do teto falso » Sistema de fixação da calha » Laje em betão armado (200mm) » Betonilha de regularização (50mm) » tinta epóxi aquosa de cor cinza (com tratamento acetinado) (5mm)

Laje de cobertura

Placagem de xisto » Cola Pattex PL200 » Tela asfáltica (2mm) » Camada de regularização (50mm) » Isolamento térmico (50mm) » Betão armado (200mm)

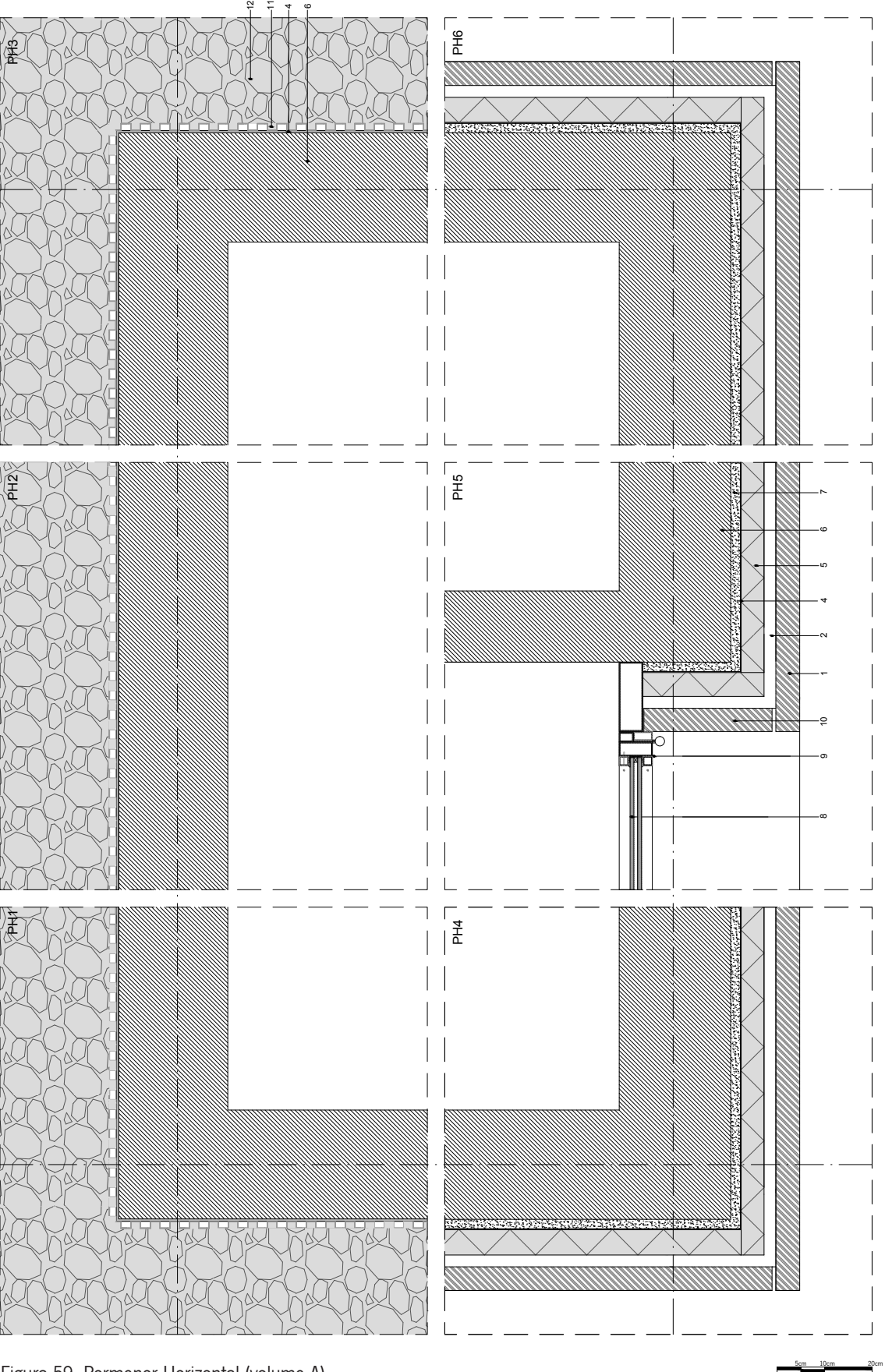


Figura 59. Pormenor Horizontal (volume A)

Paredes interiores

São construídas em betão cofrado aparente: pretende-se enfatizar a imagem industrial do edifício, por outro ser uma questão de coerência optou-se por mostrar apenas o betão nos pormenores verticais interiores. O que faz com que as instalações sejam implantadas na caixa-de-ar criada pelo ripado do soalho, e nas áreas industriais inseridas no betão leve.

Pavimentos interiores

Nas áreas administrativas e nas áreas exclusivamente turísticas, previu-se o soalho em madeira de carvalho (régua de 3000x150x32mm), em memória tanto às pipas de carvalho, como à tectónica das casas típicas da região. O teto falso destas mesmas áreas, segue a mesma métrica do pavimento (régua de 3000x150x15mm) e este é pontualmente interrompido nos locais de iluminação artificial. Nas áreas industriais, o pavimento tem acabamento com tinta epóxi aquosa com cor cinzenta e com tratamento acetinado. Este acabamento tem uma propriedade impermeável ideal para a função industrial vigente e conjugando-se com a tonalidade do betão armado das superfícies interiores.

Pavimentos exteriores

Nas áreas de circulação automóvel, dentro dos limites exteriores do projeto optou-se por aplicar um pavimento asfáltico, uma vez que circulam veículos de grande porte. Ao mesmo tempo a tonalidade do asfalto adequa-se à imagem geral do projeto. Relativamente às plataformas e passadiços pedonais exteriores, optou-se novamente pelo uso de lajetas de xisto (500x500x40mm) que são assentes segundo uma argamassa de pavimentação, sugerindo uma articulação entre os pavimentos e os alçados e muros de suporte.

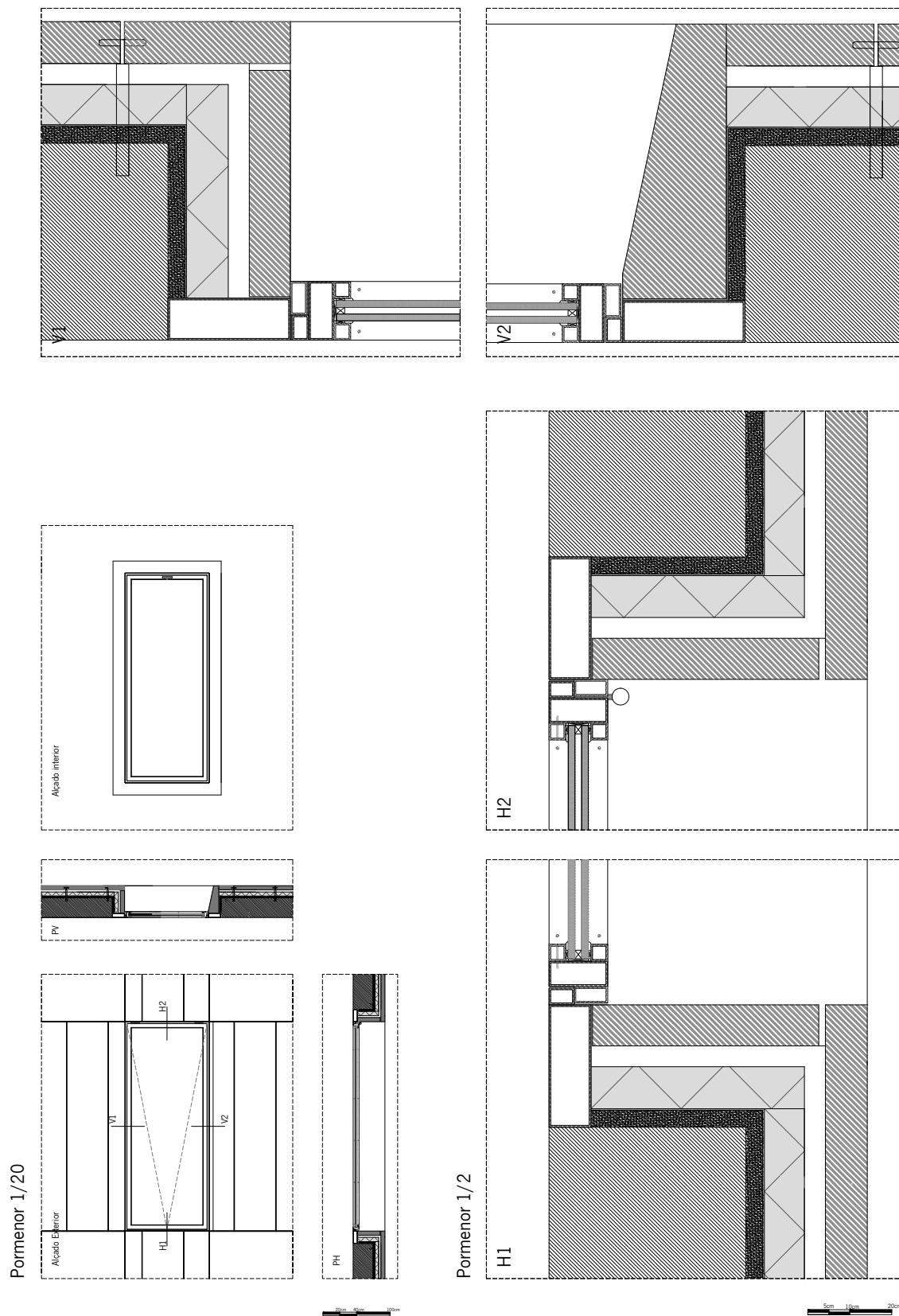


Figura 60. Pormenores Construtivos 1/20 e 1/2

Vãos exteriores e interiores

Como foi referido anteriormente, os alçados correspondem à aplicação de uma sequência de placas de xisto com diferentes alturas. De forma a criar ligações do interior para o exterior (e vice-versa), propõe-se a eliminação pontual de algumas placas, dando origem às aberturas que constituem os vãos exteriores.

É sugerido para o encerramento das janelas e portas exteriores a aplicação caixilharias em ferro de vidro duplo (8+8+8mm), com acabamento em tinta epoxídica e vidro, pigmentado com óxido de ferro micáceo, de forma a conferir-lhe um aspeto industrial e robusto.

Os portões de acesso nos diferentes volumes são de correr contínuos, compostos por uma estrutura metálica chapeada com aço corten, uma memória dos portões dos armazéns da cidade da Régua.

As portas interiores de correr em madeira maciça de carvalho. Procurou-se uma uniformidade com os restantes elementos de madeira no seu interior.

Guardas interiores/exteriores

São propostas guardas interiores e exteriores desenvolvidas em ferro com acabamento em tinta epoxi, pigmentada com óxido de ferro micáceo (como caixilhos de ferro do restante projeto), procurando o mesmo aspeto industrial. As guardas têm 1000mm de altura e o corrimão é formado por um perfil com 100mm de largura por 10mm de espessura. São compostas por tubos de aço com 20mm de diâmetro com espaçamento de 150mm entre eles. A guarda é cravada ao pavimento a cada 1500mm de comprimento.



Figura 61. Gradeamento interior/exterior

ÍNDICE DE FIGURAS

- 1- **Região Demarcada do Douro.** [acedido em: 25 de março 2013]. Disponível na internet: <http://sensiwine.pt/en/wine-regions/douro/31-regis-causa> - manipulada pelo autor
- 2- **Mapa de exportação de VDP.** [acedido em: 25 de março 2013]. Disponível na internet: http://sobrehist.blogspot.pt/2012/08/vinhos-do-porto-adriano-ramos-pinto_2776.html - manipulada pelo autor
- 3- **Marco Pombalino.** [acedido em: 25 de março 2013]. Disponível na internet: http://mundosommelier.files.wordpress.com/2011/10/marco_pombalino.png - manipulada pelo autor
- 4- **Paisagem da RDD.** [acedido em: 5 de Abril 2013]. Disponível na internet: <http://espacoememoria.blogspot.pt/2011/12/douro-religioso-visitar-conhecer.html>
- 5- **Processo de vinificação.** [acedido em: 20 de Abril 2013]. Disponível na internet: IVDP.pt - manipulada pelo autor
- 6- **Tonéis de vinificação.** [acedido em: 22 de Abril 2013]. Disponível na internet: www.pingamor.net/2010/10/pingamor-na-quinta-do-vale-meao.html
- 7- **Alijó, Cima Corgo.** [acedido em: 22 de Abril 2013]. Disponível na internet: www.brodyaga.com/pages/viewlarge.php?id=3972&cty=Alij%F3&place=Portugal
- 8- **Socaldos do ADV.** [acedido em: 20 de Abril 2013]. Disponível na internet: http://images04.olx.pt/ui/24/85/55/Fotos-de-REGIAO-DEMARCADADO-DOURO-Casa-de-Xisto-e-Quintinha_437408055_1.jpg - manipulada pelo autor
- 9- **Casa típica de xisto.** [acedido em: 24 de Abril 2013]. Disponível na internet: www.infovini.com/pagina.php?codNode=3917#tab0 - manipulada pelo autor
- 10- **Rota do VDP.** [acedido em: 25 de Abril 2013]. Disponível na internet: 2.bp.blogspot.com/_VDgNNClczIU/TLX862k1NQI/AAAAAAAAAV_M/BuocIzFypvc/s1600/DSC00382.JPG - manipulada pelo autor
- 11- **Aldeia Vinhateira, Favaio.** [acedido em: 25 de Abril 2013]. Disponível na internet: 2.bp.blogspot.com/_ztWLMbEnZsQ/TK0th_jK87I/AAAAAAAABt4/PZTftrElmxs/s1600/IMG_7644%2301-ac.jpg - manipulada pelo autor
- 12- **Enoteca Quinta da Avesada.** [acedido em: 26 de Abril 2013]. Disponível na

internet: farm6.staticflickr.com/5062/5621648260_49699e530c_o.jpg- manipulada pelo autor

- 13- **Museu do Douro.** [acedido em: 26 de Abril 2013]. Disponível na internet: www.winespiralproject.com/wp-content/uploads/2013/04/2.-Quinta-Do-Portal-Porto.jpg - manipulada pelo autor
- 14- **Quinta do Portal.** [acedido em: 4 de Maio 2013]. Disponível na internet: barrelsecrets.wordpress.com/tag/quinta-do-portal/ - manipulada pelo autor
- 15- **Caves de maturação.** [acedido em: 4 de Maio 2013]. Disponível na internet: www.albertoplacido.net/images/arquitectura/menosemais/vallado/vallado_027.jpg - manipulada pelo autor
- 16- **Quinta do Vallado.** [acedido em: 6 de Maio 2013]. Disponível na internet: www.albertoplacido.net/images/arquitectura/menosemais/vallado/vallado_027.jpg - manipulada pelo autor
- 17- **Sala de barricas.** [acedido em: 6 de Maio 2013]. Disponível na internet: <http://media.quintadovallado.com/multimedia/fotos/11/0003BD593D1616.jpg> - manipulada pelo autor
- 18- **Planta de implantação.** Imagem do autor
- 19- **Aldeia de Cheires.** Imagem do autor
- 20- **Local de implantação.** Imagem do autor
- 21- **Conceito.** Imagem do autor
- 22- **Esquema estrutural.** Imagem do autor
- 23- **Modelo 3D.** Imagem do autor
- 24- **Planta de Cobertura.** Imagem do autor
- 25- **Modelo 3D.** Imagem do autor
- 26- **Planta de Cobertura.** Imagem do autor
- 27- **Alçado Poente.** Imagem do autor
- 28- **Alçado Nascente.** Imagem do autor
- 29- **Planta Cota 454.** Imagem do autor
- 30- **Corte A1.** Imagem do autor

- 31- **Corte T3.** Imagem do autor
- 32- **Plana Cota 450.** Imagem do autor
- 33- **Corte T2.** Imagem do autor
- 34- **Planta Cota 444.** Imagem do autor
- 35- **Corte B1.** Imagem do autor
- 36- **Planta Cota 436.** Imagem do autor
- 37- **Corte B2.** Imagem do autor
- 38- **Planta Cota 432.** Imagem do autor
- 39- **Corte C1.** Imagem do autor
- 40- **Planta Cota 428.** Imagem do autor
- 41- **Corte T1.** Imagem do autor
- 42- **Corte D1.** Imagem do autor
- 43- **Planta Vol. A 1.** Imagem do autor
- 44- **Planta Vol. A 2.** Imagem do autor
- 45- **Organigrama Vol. A.** Imagem do autor
- 46- **Planta Vol. B 1.** Imagem do autor
- 47- **Planta Vol. B 2.** Imagem do autor
- 48- **Planta Vol. B 3.** Imagem do autor
- 49- **Planta Vol. B 4.** Imagem do autor
- 50- **Organigrama Vol. B.** Imagem do autor
- 51- **Planta Vol. C 1.** Imagem do autor
- 52- **Planta Vol. C 2.** Imagem do autor
- 53- **Planta Vol. C 3.** Imagem do autor
- 54- **Organigrama Vol. C.** Imagem do autor
- 55- **Planta Vol. D.** Imagem do autor
- 56- **Organigrama Vol. D.** Imagem do autor
- 57- **Corte Construtivo T3.** Imagem do autor

- 58- **Pormenor Vertical Vol. A.** Imagem do autor
- 59- **Pormenor Horizontal Vol. A.** Imagem do autor
- 60- **Pormenores construtivos 1/20 e 1/2 .** Imagem do autor
- 61- **Gradeamento interior/exterior.** Imagem do autor

Bibliografia

Monografias

FONSECA, Álvaro Baltasar Moreira da, 1951. As Demarcações Pombalinas no Douro Vinhateiro, IVDP, Porto

FRAUVELLE, Natália. 1999 Quintas do Douro. GEHVID, Porto

FRAUVELLE, Natália. Et al. 2008. Architecturas da Paisagem Vinhateira. Museu do Douro, Peso da Régua.

PIRES, Carlos Coelho. 2003. Viver e saber fazer: Tecnologias tradicionais na Região do Douro. Museu do Douro, Peso da Régua.

Portais *online*

IVDP [acedido a 5 de Março de 2013] Disponível na internet: <http://www.ivdp.pt>

Traduzido pelo autor de UNESCO World Heritage Center [acedido a 8 de Abril de 2013] disponível na internet: <http://whc.unesco.org>

Alto Douro Vinhateiro [acedido a 8 de Abril de 2013] disponível na internet: <http://www.naturlink.sapo.pt/Lazer/Turismo-na-Natureza/content/Alto-Douro-Vinhateiro?viewall=true&print=true>

Especialização em Produção Enológica [acedido a 3 Março de 2013] disponível na internet <http://www.aesbuc.pt>

Douro – A Região Demarcada mais antiga do Mundo [acedido a 10 de março de 2013] disponível na Internet <http://edigaspar.tripoz.com>

Valduga, V. (2008). O Processo de desenvolvimento do enoturismo no Vale dos Vinhedos –RS. ANPTUR -V Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo(pp. 20-34). Belo Horizonte

Enoteca – Quinta da Avelada [acedido a 7 Março de 2013]. Disponível na Internet: <http://www.enotecadouro.com>

Museu do Douro [acedido a 15 de Março de 2013]. Disponível na Internet: <http://www.museu-dodouro.pt>

Armazém da Quinta do Portal [acedido a 18 de Março de 2013]. Disponível na Internet: <http://www.fugas.publico.pt/Noticias>

Quinta do Vallado [acedido a 18 de Março de 2013]. Disponível na Internet: <http://www.quintadovallado.com>

Osvaldo Matos [acedido a 18 de Março de 2013]. Disponível na Internet: <http://www.osvaldomatos.pt>